Le Chef - Käsegerichte



Titel

Rubrik

Stichworte

Titelübersicht

Birnen mit Gorgonzolafüllüng

Birnen mit pikanter Füllung

Bl#riot Salat

Blauschimmelkäse mit Feigensosse

Bostonian Fondue

Camembert / Brie

Camembert-Canapes

Camembert-Schnittchen

Cashewkäse

Chäsgetschäder (Käsespeise aus dem Prättigau)

Champignoncarpaccio

Cheesescones

Chiantifondue

Cordon bleu mit Käsepanade

Crepes-Torte mit Blattspinat, Champignons und Tomaten

Croque-Monsieur

Curry-Käse-Fondue

Dattel-Spiesschen

Dessert Maasdam

Die Fondue nach militärischer Vorschrift...

Dodgers

Eingelegter Camembert mit Majoran

Eingelegter Käse

Eingelegter Schafskäse

Eingelegter Schafskäse

Eingelegter Schafskäse

Eingelegter Schafskäse

Eingelegter Schafskäse

Eingelegter Schafskäse

Eingelegter Schafskäse

Eingelegter Schafskäse

Eingelegter Schafskäse

Eingelegter Schafskäse

Eingelegter Schafskäse

Eingelegter Schafskäse

Eingelegter Schafskäse

Eingelegter Ziegenkäse

Feta, Infos

Fleischtomaten mit Schafskäse

Fondue-Infos, Tips und Tricks

Fonduta

Fränkischer Gerupfter

Französische Kräuterbällchen

Freiburger Fondue

Freiburger Fondue I

Fried Cheese

Frischkäse mit Dill und Kapern

Frischkäse mit Erdbeer-Basilikum-Sosse

Frischkäse mit Paprika-Zucchini-Gemüse

Frischkäse mit Petersilien und Schalotten

Frischkäsemousse mit Kräutern

Fritirte Mozarella-Kugeln

Frittata mit Parmaschinken

Fünfmal würziger Käse: Käse-Relish

Fünfmal würziger Käse: Kräuterkäse

Fünfmal würziger Käse: Obazda

Gebackener Camembert

Gebackener Camembert mit

Gebackener Camembert mit Aprikosensauce

Gebackener Käse / Gebackener Camembert

Gebackener Schafskäse auf Gurken

Gebackener Schafskäse mit Porree und Feigen

Gebackener Ziegenkäse

Gebratener Ziegenkäse

Gefüllte Champignons mit Ziegenkäse und Spinat

Gefüllte Erdbeeren mit Käsecreme

Gefüllte Lammkeule (Siebeck)

Gefüllte Lende

Gefüllte Muschelnudeln

Gefüllte Riesen-Champignons

Gefüllter Camembert auf Bett von Sprossen und Pilzen

Gefüllter Käse

Gegrillter Schafskäse

Genfer Fondue

Gervaiskäse, angemacht

Gorgonzolaterrine mit Gaspachogelee und Olivensauce

Grande Funghi Gorgonzola

Grapefruit mit Frischkäse

Gratin des Landes - Gratin nach Art der Landes

Gratinierte Lachsscheiben

Gratinierte Spargel-Schinken-Stangen

Griechische Käse-Schicht-Torte

Grüne Käsebällchen

Handkäs' (Florstadt)

Handkäs' mit Musik

Heiße Käse-Sandwiches auf

Käsesuppe

Käsetaschen

Käseterrine

Käsetoast Hawaii

Käsetörtchen mit Birnen

Käsetrüffel

Käsevariationen

Käsfondue

Kalbsbries in Muschelschalen gratiniert*

Kalter Käsehund

Kartoffelkäse - Brotaufstrich

Kartoffeln mit Käsecreme

Kasnokerln

Kefalotiri sachanajki Gebackener Käse

Keshy Yena Cö Cabaron - Mit Garnelen gefüllter Käse

Kirschen-Frischkäse

Kloster-Kochkäse

Knoblauch-Käsekugeln

Knoblauch-Käsewürfel

Kochkäse

Kochkäse aus Obernau

Kochkäse aus Obernau I

Kochkäse aus Obernau II (korrigiert)

Kochkäse I

Kochkäse nach Grossmutter's Art

Kochkäse nach Grossmutterart

Kochkäse nach Grossmutterart (Weichkäserezept)

Kochkäse-Zubereitung

Kümmel-Fondue

Leerdammer Röllchen mit Staudensellerie

Limburger Vesper

Liptauer Käse

Luftiges Käsesouffle

Maissouffle mit Edlepilzkäse

Malakoffs (Käseschnitte aus Waadtland)

Marinierter Schafskäse I

Marinierter Schafskäse II

Meersburger Fondue

Mildes Käsefondue

Mini-Käsewindbeutel mit Mangosalat

Moite-Moite, Halbe-Halbe

Moitic-Moitic

Mozarella e Pomodori

Obatzter I

Obatzter II

Obatzter III

Obatzter IV

Obatzter mit Doppelrahm-Frischkäse ohne Camembert

Obazta

Ostschweizer Fondue

Palourdes a la Lorientaise - Teppichmuscheln von Lorient

Paneer, Hausgemachter Käse

Panierter Ziegenkäse

Pannpizza

Pannpizza I

Paprika-Gratin

Paprika-Schiffchen

Pfefferkäsehörnchen

Pfirsich mit Roquefort-Creme

Philadelphia Pikant

Philadelphiakäse pikant

Philiadelphia Pikant

Pikante Frischkäsetorte

Pikante Party-Käsekugeln

Pikanter Bulgur mit Auberginen

Pilz-Fondue I

Pochierte Rotweinbirne

Polpettine Delisate

Pussyfoot-Fondue

Ramequin (Käseschnitte aus dem Waadtland)

Roquefort angemacht

Roquefort-Quiche

Rund ums Käsefondü - Grundrezept

Sbrinz, einige Infos

Schabziger-Fondue I

Schaf- und Ziegenkäse auf Wildkräutern

Schafkäse-Oliven-Pfanne

Schafskäse aus der Folie

Schafskäse in Blätterteig

Schafskäse in Kräuter-Olivenöl

Schafskäse in Pergamentpapier

Schafskäse, lecker eingelegt

Schafskäseschneckchen

Scharf Schmäa, Kochkäs Vom Lehnchen (Saarland)

Schlemmerrolle

Schweizer Chäschüchli

Schweizer Fondue

Schweizer Käsefondue

Seitan mit Scheese gefüllt

Sektfondue

SELLERIE-ROQUEFORT-AUFSTRICH

Spanische Crostata

Stilton-Creme mit Brunnenkresse

Super Knobatzder

Tessiner Fondue I

Tessiner Fondue II

Tete de Moine mit Feigensalat

Tomaten-Fondue I

Tomaten-Käse-Carpaccio

Tomatengangerl

Tunfisch-Tomaten-Gratin

Über Ziger und Schabziger

Überbackene Schweinefilets

Überbackener Ziegenkäse mit Tomatenconcasse

Überbackenes Renkenfilet

Vollkornfladen mit Schafskäsefüllun

Vollwert-Käseschnittchen

Waadtländer Fondue

Waadtländer Ramequin

Waadtländische Käsefondue

Waadtländische Käsefondue I

Waginger Käseplatzerl

Waginger Nudeln

Walisisches Fondue

Walliser Bauernfondue

Walliser Brotgratin

Walliser Fondue

Walliser Käsestengel im Bierteig

Warmer Schafskäse

Welsh rarebit (Wales GB)

Welsh Rarebits (England)

Windbeutel mit Käsecreme I

Würziges Harzer-Tatar

Würzkäse

Ziegenkäse in Knoblauchmarinade

Ziegenkäse mit gekochtem Gemüse

Ziegenkäse mit Radieschen

Ziegenkäseschnitten

Ziger (oder Zieger)

Zucchetti ripieni - Gefüllte Zucchinistückchen

Zucchini-Käse-Souffle

Adventliches Käsefondue

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 kg Käse (Gouda/Emmentaler*
- *50:50 oder Greyezer)*
- *1 l Weisswein*
- *1 Knoblauchzehe*
- *2 EL Soßenbinder (hell)*
- *2 cl Kirschwasser*
- *Zitronensaft*
- *Muskat*
- *Pfeffer*

Den Käse reiben. Den Topf mit dem Knoblauch ausstreichen. 1/2 l Wein erwärmen und den geriebenen

Stichworte	Käsegerichte

Käsegerichte

Birnen mit Gorgonzolafüllüng

Birnen mit pikanter Füllung

Bl#riot Salat

Blauschimmelkäse mit Feigensosse

Bostonian Fondue

Camembert / Brie

Camembert-Canapes

Camembert-Schnittchen

Cashewkäse

Chäsgetschäder (Käsespeise aus dem Prättigau)

Champignoncarpaccio

Cheesescones

Chiantifondue

Cordon bleu mit Käsepanade

Crepes-Torte mit Blattspinat, Champignons und Tomaten

Croque-Monsieur

Curry-Käse-Fondue

Dattel-Spiesschen

Dessert Maasdam

Die Fondue nach militärischer Vorschrift...

Dodgers

Freiburger Fondue

Freiburger Fondue I

Fried Cheese

Frischkäse mit Dill und Kapern

Frischkäse mit Erdbeer-Basilikum-Sosse

Frischkäse mit Paprika-Zucchini-Gemüse

Frischkäse mit Petersilien und Schalotten

Frischkäsemousse mit Kräutern

Fritirte Mozarella-Kugeln

Frittata mit Parmaschinken

Fünfmal würziger Käse: Käse-Relish

Fünfmal würziger Käse: Kräuterkäse

Fünfmal würziger Käse: Obazda

Gebackener Camembert

Gebackener Camembert mit

Gebackener Camembert mit Aprikosensauce

Gebackener Käse / Gebackener Camembert

Gebackener Schafskäse auf Gurken

Gebackener Schafskäse mit Porree und Feigen

Gebackener Ziegenkäse

Gebratener Ziegenkäse

Gefüllte Champignons mit Ziegenkäse und Spinat

Gefüllte Erdbeeren mit Käsecreme

Gefüllte Lammkeule (Siebeck)

Gefüllte Lende

Gefüllte Muschelnudeln

Gefüllte Riesen-Champignons

Gefüllter Camembert auf Bett von Sprossen und Pilzen

Gefüllter Käse

Gegrillter Schafskäse

Genfer Fondue

Gervaiskäse, angemacht

Gorgonzolaterrine mit Gaspachogelee und Olivensauce

Grande Funghi Gorgonzola

Grapefruit mit Frischkäse

Gratin des Landes - Gratin nach Art der Landes

Gratinierte Lachsscheiben

Gratinierte Spargel-Schinken-Stangen

Griechische Käse-Schicht-Torte

Grüne Käsebällchen

Handkäs' (Florstadt)

Handkäs' mit Musik

Heiße Käse-Sandwiches auf

Hirsepuffer

Infos zu Feta (Nikos)

Ingwer-Mango-Frischkäse

Italienische Käseplatte

Italienische Ricottaquiche

Joghurtkäse mit Gurken

Käse Fondue

Käse Fondue I

Käse Klöße

Käse Liptauer Art

Käse selbstgemacht

Käse-Apfel-Salat

Käse-Endivien-Suppe

Käse-Fitness-Salat

Käse-Gemüsestrudel

Käse-Griess-Auflauf nach Greyerzer Art

Käse-Kartoffeln vom Blech

Käse-Kartoffelring mit Schinken

Käse-Krautauflauf

Käse-Moussaka

Käse-Nusswaffeln mit Lauchsalat

Käse-Tomaten-Fondue

Käse-Torteletts mit

Käse-Trauben-Salat

KAESEAUFSTRICH MIT NUESSEN

Käsefondue

Käsefondue für Schlemmer

Käsefondue II

Käsefondue III

Käsefondue IV

Käsefondue V

Käsefrikadellen

Käsefritters

Käsekrapfen

Käseroulade

Käseschnitten

Käseschnitzel

Käseseminar, Teil 1, Benötigtes Material

Käseseminar, Teil 8, Camembert, Brie

Käsesouffle

Käsesouffle mit Spargel

Käsespätzle mit Kraut

Käsestrudel

Käsesuppe

Käsetaschen

Käseterrine

Käsetoast Hawaii

Käsetörtchen mit Birnen

Käsetrüffel

Käsevariationen

Käsfondue

Kalbsbries in Muschelschalen gratiniert*

Kalter Käsehund

Kartoffelkäse - Brotaufstrich

Kartoffeln mit Käsecreme

Kasnokerln

Kefalotiri sachanajki Gebackener Käse

Keshy Yena Cö Cabaron - Mit Garnelen gefüllter Käse

Kirschen-Frischkäse

Kloster-Kochkäse

Knoblauch-Käsekugeln

Knoblauch-Käsewürfel

Kochkäse

Kochkäse aus Obernau

Kochkäse aus Obernau I

Kochkäse aus Obernau II (korrigiert)

Kochkäse I

Kochkäse nach Grossmutter's Art

Kochkäse nach Grossmutterart

Kochkäse nach Grossmutterart (Weichkäserezept)

Kochkäse-Zubereitung

Kümmel-Fondue

Leerdammer Röllchen mit Staudensellerie

Limburger Vesper

Liptauer Käse

Luftiges Käsesouffle

Maissouffle mit Edlepilzkäse

Malakoffs (Käseschnitte aus Waadtland)

Marinierter Schafskäse I

Marinierter Schafskäse II

Meersburger Fondue

Mildes Käsefondue

Mini-Käsewindbeutel mit Mangosalat

Moite-Moite, Halbe-Halbe

Moitic-Moitic

Mozarella e Pomodori

Obatzter I

Obatzter II

Obatzter III

Obatzter IV

Obatzter mit Doppelrahm-Frischkäse ohne Camembert

Obazta

Ostschweizer Fondue

Palourdes a la Lorientaise - Teppichmuscheln von Lorient

Paneer, Hausgemachter Käse

Panierter Ziegenkäse

Pannpizza

Pannpizza I

Paprika-Gratin

Paprika-Schiffchen

Pfefferkäsehörnchen

Pfirsich mit Roquefort-Creme

Philadelphia Pikant

Philadelphiakäse pikant

Philiadelphia Pikant

Pikante Frischkäsetorte

Pikante Party-Käsekugeln

Pikanter Bulgur mit Auberginen

Pilz-Fondue I

Pochierte Rotweinbirne

Polpettine Delisate

Pussyfoot-Fondue

Ramequin (Käseschnitte aus dem Waadtland)

Roquefort angemacht

Roquefort-Quiche

Rund ums Käsefondü - Grundrezept

Sbrinz, einige Infos

Schabziger-Fondue I

Schaf- und Ziegenkäse auf Wildkräutern

Schafkäse-Oliven-Pfanne

Schafskäse aus der Folie

Schafskäse in Blätterteig

Schafskäse in Kräuter-Olivenöl

Schafskäse in Pergamentpapier

Schafskäse, lecker eingelegt

Schafskäseschneckchen

Scharf Schmäa, Kochkäs Vom Lehnchen (Saarland)

Schlemmerrolle

Schweizer Chäschüchli

Schweizer Fondue

Schweizer Käsefondue

Seitan mit Scheese gefüllt

Sektfondue

SELLERIE-ROQUEFORT-AUFSTRICH

Spanische Crostata

Stilton-Creme mit Brunnenkresse

Super Knobatzder

Tessiner Fondue I

Tessiner Fondue II

Tete de Moine mit Feigensalat

Tomaten-Fondue I

Tomaten-Käse-Carpaccio

Tomatengangerl

Tunfisch-Tomaten-Gratin

Über Ziger und Schabziger

Überbackene Schweinefilets

Überbackener Ziegenkäse mit Tomatenconcasse

Überbackenes Renkenfilet

Vollkornfladen mit Schafskäsefüllun

Vollwert-Käseschnittchen

Waadtländer Fondue

Waadtländer Ramequin

Waadtländische Käsefondue

Waadtländische Käsefondue I

Waginger Käseplatzerl

Waginger Nudeln

Walisisches Fondue

Walliser Bauernfondue

Walliser Brotgratin

Walliser Fondue

Walliser Käsestengel im Bierteig

Warmer Schafskäse

Welsh rarebit (Wales GB)

Welsh Rarebits (England)

Windbeutel mit Käsecreme I

Würziges Harzer-Tatar

Würzkäse

Ziegenkäse in Knoblauchmarinade

Ziegenkäse mit gekochtem Gemüse

Ziegenkäse mit Radieschen

Ziegenkäseschnitten

Ziger (oder Zieger)

Zucchetti ripieni - Gefüllte Zucchinistückchen

Zucchini-Käse-Souffle

Allgemeines zur Weichkäseherstellung (Teil 1)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Weichkäse*

1. Schritt: Erwärmung der Milch 2 Liter Milch unter ständigem Rühren auf 35 C erwärmen (es können auch Tempera- turen bis zu 38 C gewählt werden, was den Käsegeschmack dann verändert). Wird Joghurt als Starterkultur verwendet, muß die Milch auf 40 0C erwärmt werden. Warum die Milch erwärmen? Erwärmte Milch ist die Voraussetzung für die Entwicklung der Milchsäurebakterien und für die Labwirkung. 2. Schritt: Zugabe der Starterkultur Zu 2 Litern Milch jeweils nach dem Anwärmen 6 Eßl. Buttermilch (wahlweise Sauermilch oder Joghurt) einrühren (der Käsegeschmack wird sich je nach Starterkultur etwas verändern). Topf zudecken und 1 Stunde ruhen lassen. Warum Starterkulturen? Die in der Buttermilch, Sauermilch bzw. im Joghurt befindlichen Säurebak- terien säürn die Milch leicht vor und schaffen die Voraussetzungen für die bessere Labwirkung bzw. die Käsereifungsvorgänge und die Haltbarkeit des Käses. 3. Schritt: Dicklegung der Milch mit Lab Nach 1-2 Stunden Stehzeit 1 Labtablette (oder die entsprechende Menge Flüssiglab) in die möglichst noch ca. 32oC warme Milch mit dem Schneebesen einrühren, danach die Milch sofort wieder zum Stillstand bringen (Labtablette in 1/3 Tasse kaltem oder warmem Wasser auflösen oder Flüssiglab in der gleichen Menge Wasser verdünnen). Milch wieder ungefähr 1 1/2 Stunden warmhalten. Warum Dicklegung? Ziel der Dicklegung der Milch ist die Käsemasse oder der Bruch. Der Bruch oder die Käsemasse muß also von den flüssigen Teilen, der Molke, getrennt werden. Dazu ist in einem ersten Arbeitsschritt die Dicklegung der Milch (Bruchbereitung) und in einem zweiten die Trennung von Bruch und Molkenötig. 4. Schritt: Bruchbereitung (Schneiden der Dickmilch) Die eingedickte Milch besteht zu etwa 90% aus Molke (Käsewasser) und nur zu ca. 10% aus Trockenmasse. Molke und Käsemasse (Bruch) müssen nun voneinander getrennt werden. Dies geschieht, indem die Dickmilch mit einem Dickmilchschneider (Messer) in Würfel geschnitten wird. Der richtige Schneidezeitpunkt wird durch die Messerprobe bestimmt. Bei der Messerprobe wird ein Schnitt von oben her in die Dickmilch gemacht, dann die Klinge unterhalb des Schnittes quer gehalten und die Klinge dann nach oben gehoben. Die Schnittstellen müssen jetzt stehen bleiben und dürfen nicht wieder zusammenlaufen. Sollte die Masse noch nicht fest genug sein, die Milch noch etwas stehenlassen. Warum schneiden? Durch das Schneiden der geronnenen Milchmasse sammelt sich die Molke in den Schnittstellen, da sie aus dem Bruch austritt. 5. Schritt: Trennung von Bruch und Molke Die geschnittene Dickmilch 10 Minuten stehenlassen. Dann alles mit einem Löffel langsam und vorsichtig bewegen und nochmals 10 Minuten ruhen lassen. Warum Bruch und Molke separieren? Um den Bruch als Ausgangsstoff für die Käseherstellung zu erhalten (durch die 2x 10minütige Standzeit bzw. durch das vorsichtige Umrühren tritt weitere Molke aus dem Bruch aus). 6. Schritt: Gewinnung des Bruches Ist die 2 x 10minütige Standzeit um, eine Schüssel mit einem größeren Käseleinen auslegen - das zuvor in kaltes Wasser getaucht wurde - und das Bruch-Molke-Gemisch vorsichtig einschöpfen. Danach jeweils zwei Ecken des Leinens in eine Hand nehmen und beidseitig auf- und abbewe- gen (ca. 2 Minuten, der Bruch rollt dabei im Tuch nach rechts und links). 7. Schritt: Füllen des Bruches in die Käseformen Nun kann der Bruch direkt mit einem Löffel in die mit einem feuchten kleinen Käseleinen ausgelegten gelochten Käseformen geschöpft werden. Die Formen können gut randvoll geschöpft werden, weil sich die Käsemasse nach dem Molkeaustritt noch stark setzt. (Für den Anfang kann man auch ein 0,5 l Plastiktöpfchen nehmen, in das man Löcher sticht) Bruch nicht in die Form drücken! Hinweis: Die Käseformen müssen während des Einfüllvorganges und beim anschließenden Abtropfen der Molke so stehen, daß die Molke sofort ungehindert auslaufen kann und der Käse keine nassen Füße bekommt. (Sieb) Sollen Käse gemacht werden, die Gewürze wie z. B. Kümmel, Walnüsse, grünen Pfeffer, Knoblauch usw. enthalten, so mischt man die Gewürze einfach unter den Bruch. Hierzu wird der Bruch zunächst in eine kleine Schüssel geschöpft, mit dem jeweiligen Gewürz vermischt und dann erst in die Formen gefüllt. mmmmm

Stichworte: Weichkäse

Stichwortübersicht

Käsegerichte

Adventliches Käsefondue
Allgemeines zur Weichkäseherstellung (Teil 1)
Allgemeines zur Weichkäseherstellung (Teil 2)
Amuse bouches
Ananas-Käse-Raclette
Andalusisches Fondue
Appenzeller Chäs-Tschoope aus Gonten
Appenzeller Fondue
Auberginen-Hackfleisch-Auflauf Mit Joghurt-Sauce
Ausgebackene Steinpilze mit Gorgonzola-Dip
Ausgebackener Mozzarellatoast
Avocado-Toast
Bachsaibling
Banane in Schinken
Bananenfondue
Basilikum Käse
Basilikum-Käse
Bavaria blu Hörnchen
Bayrischer Schichtkäse
Bier-Fondue
Birnen mit Gorgonzolafüllüng
Birnen mit pikanter Füllung
Bl#riot Salat
Blauschimmelkäse mit Feigensosse
Bostonian Fondue
Camembert / Brie
Camembert-Canapes

Camembert-Schnittchen
Cashewkäse
Champignoncarpaccio
Chäsgetschäder (Käsespeise aus dem Prättigau)
Cheesescones
Chiantifondue
Cordon bleu mit Käsepanade
Crepes-Torte mit Blattspinat, Champignons und Tomaten
Croque-Monsieur
Curry-Käse-Fondue
Dattel-Spiesschen
Dessert Maasdam
Die Fondue nach militärischer Vorschrift...
Dodgers
Eingelegter Camembert mit Majoran
Eingelegter Käse
Eingelegter Schafskäse
Eingelegter Schafskäse
Eingelegter Schafskäse
Eingelegter Schafskäse
Eingelegter Schafskäse
Eingelegter Schafskäse
Eingelegter Schafskäse
Eingelegter Schafskäse
Eingelegter Schafskäse
Eingelegter Schafskäse
Eingelegter Schafskäse
Eingelegter Schafskäse
Eingelegter Schafskäse
Eingelegter Ziegenkäse

Gefüllte Muschelnudeln
Gefüllte Riesen-Champignons
Gefüllter Camembert auf Bett von Sprossen und Pilzen
Gefüllter Käse
Gegrillter Schafskäse
Genfer Fondue
Gervaiskäse, angemacht
Gorgonzolaterrine mit Gaspachogelee und Olivensauce
Grande Funghi Gorgonzola
Grapefruit mit Frischkäse
Gratin des Landes - Gratin nach Art der Landes
Gratinierte Lachsscheiben
Gratinierte Spargel-Schinken-Stangen
Griechische Käse-Schicht-Torte
Grüne Käsebällchen
Handkäs' (Florstadt)
Handkäs' mit Musik
Heiße Käse-Sandwiches auf
Hirsepuffer
Infos zu Feta (Nikos)
Ingwer-Mango-Frischkäse
Italienische Käseplatte
Italienische Ricottaquiche
Joghurtkäse mit Gurken
KAESEAUFSTRICH MIT NUESSEN
Kalbsbries in Muschelschalen gratiniert*
Kalter Käsehund
Kartoffelkäse - Brotaufstrich
Kartoffeln mit Käsecreme

Käse Fondue
Käse Fondue I
Käse Klöße
Käse Liptauer Art
Käse selbstgemacht
Käse-Apfel-Salat
Käse-Endivien-Suppe
Käse-Fitness-Salat
Käse-Gemüsestrudel
Käse-Griess-Auflauf nach Greyerzer Art
Käse-Kartoffeln vom Blech
Käse-Kartoffelring mit Schinken
Käse-Krautauflauf
Käse-Moussaka
Käse-Nusswaffeln mit Lauchsalat
Käse-Tomaten-Fondue
Käse-Torteletts mit
Käse-Trauben-Salat
Käsefondue
Käsefondue für Schlemmer
Käsefondue II
Käsefondue III
Käsefondue IV
Käsefondue V
Käsefrikadellen
Käsefritters
Käsekrapfen
Käseroulade
Käseschnitten
Käseschnitzel
Käseseminar, Teil 1, Benötigtes Material

Käseseminar, Teil 8, Camembert, Brie
Käsesouffle
Käsesouffle mit Spargel
Käsespätzle mit Kraut
Käsestrudel
Käsesuppe
Käsetaschen
Käseterrine
Käsetoast Hawaii
Käsetörtchen mit Birnen
Käsetrüffel
Käsevariationen
Käsfondue
Kasnokerln
Kefalotiri sachanajki Gebackener Käse
Keshy Yena Cö Cabaron - Mit Garnelen gefüllter Käse
Kirschen-Frischkäse
Kloster-Kochkäse
Knoblauch-Käsekugeln
Knoblauch-Käsewürfel
Kochkäse
Kochkäse aus Obernau
Kochkäse aus Obernau I
Kochkäse aus Obernau II (korrigiert)
Kochkäse I
Kochkäse nach Grossmutter's Art
Kochkäse nach Grossmutterart
Kochkäse nach Grossmutterart (Weichkäserezept)
Kochkäse-Zubereitung
Kümmel-Fondue

Leerdammer Röllchen mit Staudensellerie
Limburger Vesper
Liptauer Käse
Luftiges Käsesouffle
Maissouffle mit Edlepilzkäse
Malakoffs (Käseschnitte aus Waadtland)
Marinierter Schafskäse I
Marinierter Schafskäse II
Meersburger Fondue
Mildes Käsefondue
Mini-Käsewindbeutel mit Mangosalat
Moite-Moite, Halbe-Halbe
Moitic-Moitic
Mozarella e Pomodori
Mozarella-Focaccia
Mozzarella-Schiffchen
Mozzarella-Schinken-Toast
Mozzarella-Spiesschen
Mozzarella-Tramezzino
Neuenburger Fondue/Abwandlungen
Nudelfleckerl
Nuss-Honig-Sauce für Käse
Nuss-Kichererbsen-Käse
Obaazta
Obadzder
Obadzder I
Obatzda
Obatzda (1)
Obatzda (2)
Obatzer
Obatzta

Obatzte
Obatzter
Obatzter (Originalrezept aus Franken)
Obatzter (Super Knobatzter)
Obatzter I
Obatzter II
Obatzter III
Obatzter IV
Obatzter mit Doppelrahm-Frischkäse ohne Camembert
Obazta
Ostschweizer Fondue
Palourdes a la Lorientaise - Teppichmuscheln von Lorient
Paneer, Hausgemachter Käse
Panierter Ziegenkäse
Pannpizza
Pannpizza I
Paprika-Gratin
Paprika-Schiffchen
Pfefferkäsehörnchen
Pfirsich mit Roquefort-Creme
Philadelphia Pikant
Philadelphiakäse pikant
Philiadelphia Pikant
Pikante Frischkäsetorte
Pikante Party-Käsekugeln
Pikanter Bulgur mit Auberginen
Pilz-Fondue I
Pochierte Rotweinbirne
Polpettine Delisate

Pussyfoot-Fondue
Ramequin (Käseschnitte aus dem Waadtland)
Roquefort angemacht
Roquefort-Quiche
Rund ums Käsefondü - Grundrezept
Sbrinz, einige Infos
Schabziger-Fondue I
Schaf- und Ziegenkäse auf Wildkräutern
Schafkäse-Oliven-Pfanne
Schafskäse aus der Folie
Schafskäse in Blätterteig
Schafskäse in Kräuter-Olivenöl
Schafskäse in Pergamentpapier
Schafskäse, lecker eingelegt
Schafskäseschneckchen
Scharf Schmäa, Kochkäs Vom Lehnchen (Saarland)
Schlemmerrolle
Schweizer Chäschüchli
Schweizer Fondue
Schweizer Käsefondue
Seitan mit Scheese gefüllt
Sektfondue
SELLERIE-ROQUEFORT-AUFSTRICH
Spanische Crostata
Stilton-Creme mit Brunnenkresse
Super Knobatzder
Tessiner Fondue I
Tessiner Fondue II
Tete de Moine mit Feigensalat
Tomaten-Fondue I
Tomaten-Käse-Carpaccio

Tomatengangerl
Tunfisch-Tomaten-Gratin
Über Ziger und Schabziger
Überbackene Schweinefilets
Überbackener Ziegenkäse mit Tomatenconcasse
Überbackenes Renkenfilet
Vollkornfladen mit Schafskäsefüllun
Vollwert-Käseschnittchen
Waadtländer Fondue
Waadtländer Ramequin
Waadtländische Käsefondue
Waadtländische Käsefondue I
Waginger Käseplatzerl
Waginger Nudeln
Walisisches Fondue
Walliser Bauernfondue
Walliser Brotgratin
Walliser Fondue
Walliser Käsestengel im Bierteig
Warmer Schafskäse
Welsh rarebit (Wales GB)
Welsh Rarebits (England)
Windbeutel mit Käsecreme I
Würziges Harzer-Tatar
Würzkäse
Ziegenkäse in Knoblauchmarinade
Ziegenkäse mit gekochtem Gemüse
Ziegenkäse mit Radieschen
Ziegenkäseschnitten
Ziger (oder Zieger)
Zucchetti ripieni - Gefüllte Zucchinistückchen

Zucchini-Käse-Souffle

Titelübersicht, Rubrikübersicht und Stichwortübersicht des Le Chef - Käsegerichte

Allgemeines zur Weichkäseherstellung (Teil 2)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Weichkäse*

Warum Schöpfen in Käseformen? Durch das Einschöpfen des Bruches in Käseformen läuft die überschüssige Molke ab, darüber hinaus erhält der Käse seine ansprechende Form. Besonders schöne Käselaibchen entstehen, wenn die im Handel erhältlichen Käsekummen (Käselaibformen) verwendet werden und der Weichkäse nach jeweils einigen Stunden - wenn er fest genug ist - mehrmals gewendet wird. 8. Schritt: Austropfen des Weichkäses Wenn die Käseformen gefüllt sind, wird das Käseleinen über die Käsemasse gefaltet, die dann bei normaler Zimmertemperatur zum Austropfen der Molke ungefähr 48 Stunden stehengelassen werden muß. Danach kann der Käse vorsichtig aus der Form genommen und ausgetucht werden. Während der Austropfzeit alle 8-10 Stunden wenden, damit die Molke gleichmäßig abläuft und der Käse beidseitig rundgewölbt wird. Warum austropfen? Durch das Austropfen erhält der Käse die erforderliche Festigkeit (Konsi- stenz). 9. Schritt: Bad in der Salzlake Nach dem Austropfen wird der Käse, je nach gewünschtem Geschmack, 1-3 Stunden in eine 15gewichtsprozentige Salzlake (Salzlösung) eingelegt. Der schwimmende Käse soll nach der Hälfte der Zeit gewendet werden, da er oben etwas aus der Lake ragt. Es ist auch möglich, den schwimmenden Käse mit einem kleinen Teller zu beschweren. Dann kann das Wenden entfallen. Herstellung der Lake: 150 Gramm Salz in einen Meßbecher geben und mit kaltem Wasser bis zur Litermarke auffüllen - fertig! Anmerkung: Die Temperatur der Salzlake sollte bei Weich-, Schnitt- und Hartkäse um ca. 15 C liegen. Diese Temperatur wird ungefähr in der kühleren Jahreszeit erreicht, indem Leitungswasser benutzt wird. Dies hat im Normalfall ca. 10-15oC, wenn es aus der Leitung kommt (2 C plus oder minus schaden nicht). Wärmeres Wasser evtl. mit ein paar Eisstückchen herunterkühlen! Warum den Käse salzen? Das Salz verbessert den Geschmack, bewirkt eine größere Haltbarkeit und beeinflußt die Reifungsvorgänge. 10. Schritt: Trocknen des Käses an der Luft Ist die Salzzeit herum, den Käse herausnehmen und auf einen Rost legen (oder auf die Käsereifehölzchen des Käsemach-Komplettsets für Weichkäse) und bei Zimmertemperatur 1-2 Stunden abtrocknen lassen (nicht einfach auf eine normale Unterlage legen, da der Käse auch von unten abtrocknen und daher belüftet werden muß). Nach der halben Trockenzeit wenden. Warum soll Käse nach dem Salzbad lufttrocknen? Durch das Trocknen an der Luft wird der Käseoberfläche Wasser entzogen. Die Salzkonzentration nimmt dadurch zu, und das Wachstum von Mikroben wird gehemmt, was zur Haltbarkeit des Käses beiträgt. 11. Schritt: Reifung des Weichkäses Weichkäse läßt man je nach Sorte mehrere Tage bis maximal 2 Wochen (Camembert) reifen. Hierzu muß der Käse bei einer, je nach Käseart, vorgeschriebenen Temperatur und relativen Luftfeuchtigkeit gelagert werden. Diese Bedingungen werden am ehesten für den Hobbykäser mit der Käsereifebox erfüllt. In ihr können alle selbstgemachten Käse gereift werden. Dazu nimmt man eine ca. 5 l große Schüssel, füllt eine Tasse Wasser hinein und stellt hier hinein einen Teller, auf den man ein Gitter oder ein Holzkeil legt. Darauf wird nun der Käse gelegt. Das ganze wird mit einem geschirrtuch abgedeckt und mit Wäscheklammern befestigt. So hat der Käse die richtige Luftfeuchtigkeit. Warum Käsereifung? Durch die Reifung erhält der Käse sein typisches Aussehen und seinen Geschmack, da erst die biochemischen Prozesse bei der Reifung die Käseinhaltsstoffe verändern. mmmmm

Stichworte: Weichkäse

Rubrikübersicht

Käsegerichte

Amuse bouches

Für 4 Portionen

Zutaten

- *140 g Mehl*
- *0.2 l Milch*
- *2 Ei*
- *2 Schuss Salz*
- *1 EL Butter; flüssig*
- *100 g Schinken*
- *4 EL Petersilie; feingehackt*
- *100 g Parmesan; gerieben*
- *Olivenöl; zum Anbraten*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- Videotext Südwest-Text

- Kochkunst mit Vincent

- Klink Sendung vom

- 02.12.1998 MMMMM-----------------------------ERFASST VON-------------------------

- Frank Dingler 01.12.1998

Schinken in kleine Würfel schneiden. Mehl, Milch und Ei zu einem glatten Teig verrühren. Salz, flüssige Butter, Schinkenwürfel und Petersilie daruntermischen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und den Teig in kleinen Portionen in die Pfanne geben. Die Küchle auf beiden Seiten goldbraun anbraten. Mit geriebenem Parmesan bestreuen und servieren.

Stichworte: Schinken, Pfanne

Ananas-Käse-Raclette

Für 4 Portionen MMMMM-------------------------------ZUTATEN---------------------------

1 sm Ananas (a ca. 600 g) -

- oder Dosen-Ananas

100 g Vollmilch-Schokolade

1/4 l Sahne

1 tb Kirschwasser

1 pn Salz

50 g Kokosraspel

200 g Jungen Gouda-Käse

etwas Zimtpulver MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Diana Rezepte

- Sonderheft - erfasst von

- A. Bendig - 26.11.94 MMMMM-----------------------------ZUBEREITUNG-------------------------

Die Ananas schälen, in gleichmässig dicke Scheiben schneiden und aus den Scheiben den harten Kern entfernen. Dosenware abtropfen lassen. Die Ananasscheiben in Stücke zerteilen und auf einer Platte anrichten. Die Schokolade in Stücke zerbrechen und in eine Schüssel geben, zu Tisch bringen. Die Sahne aufschlagen, mit dem Kirschwasser und dem Salz sowie den Kokosraspeln mischen und gesondert anrichten. Den Gouda in Scheiben, dann in Stücke von ca. 3x3 cm schneiden und ebenfalls anrichten. Jeder legt nun etwas Schokolade in die Mitte seines Raclette-Pfännchens, aussen herum Ananasstücke, darauf einige Käsescheiben, nach Geschmack mit Zimt würzen. Zuletzt kommt pro Portion ein Esslöffel der Kokossahne darauf, ins Raclettegerät geben und warten, bis der Käse geschmolzen ist. Enthält pro Portion ca. 16 g Eiweiss, 48 g Fett, 38 g Kohlenhydrate = 2796 kJoule = 668 Kalorien

Stichworte: Ananas, Raclette

Andalusisches Fondue

Für 4 Portionen MMMMM-------------------------------ZUTATEN---------------------------

400 g Allgäuer Emmentaler grob

- geraffelt

200 g Tilsiter grob geraffelt

1 Knoblauchzehe; mindestens

350 ml Fino Sherry; trocken

1 tb Stärkemehl

2 cl spanischer Weinbrand

1/2 Spur Muskatbluete

1 tb Paprika edelsüß

1/2 ts Rosenpaprika

3 Spur weisser Pfeffer;

- fischer

1 Spur doppelkohlensaures

- Natron

1 kg krosses Weissbrot; oder

- Wasserbrötchen

Sherry in einer Fonduekachel erhitzen, dabei die geschälte Knoblauchzehe hineinpressen. Nacheinander den Käse einstreuen und dabei ständig rühren, damit sich keine Klumpen bilden.

Ist aller Käse geschmolzen und eine glatte Creme entstanden, so wird der Weinbrand, in dem das Stärkemehl aufgelöst wurde, eingerührt.

Die nun dicker gewordene Fondue mit Muskatbluete (ganz wenig) sowie reichlich edelsüssem Paprika ein wenig Rosenpaprika und Pfeffer abschmecken.

Unmittelbar vor dem Essen das doppelkohlensaure Natron einrühren.

Wie üblich mit Brot- oder Brötchenstückchen aus der Kachel essen.

Wer diese Fondue echt spanisch zubereiten will, der begnüge sich nicht mit einer Knoblauchzehe, sondern drückt mindestens 2, besser noch mehr Knoblauchzehen in den Sherry. * Quelle: posted by K.-H. Boller Bollerix@Wilam.north.de Erfasser: Bollerix Datum: 09.03.1995 Stichworte: Fondue, Käse, Geschmolzenes, Spanien, P4

Stichworte: Spanien, P4, Käse, Geschmolzenes, Fondue

Appenzeller Chäs-Tschoope aus Gonten

Für 4 Portionen

Zutaten

- *400 g Dunkles Bauernbrot - 1 bis 2 Tage alt*
- *Butter*

KÄSEMASSE

- *200 g Fetter Appenzellerkäse*
- *200 g Rezenter Appenzellerkäse*
- *1 Spur Muskatnuss*
- *Pfeffer*
- *1 dl Rahm*
- *Schnittlauch - fein geschnitten*

Das Brot wie für Fondue in Würfel schneiden und in viel Butter goldbraun anrösten.

Für die Käsemasse den Käse raffeln und mit Pfeffer und Muskatnuss würzen. Mit dem Rahm zu einem festen Brei mischen. Die Käsemasse über die heissen Brotwürfel geben - in der Pfanne - und solange schwenken, bis sie mit der Käsemasse schön überzogen sind.

Die Chästschoope anrichten und mit viel feingeschnittenem Schnittlauch bestreuen. Sofort servieren, sehr heiss essen! * Quelle: Nach: K. Gmünder Hotel Bären, Gonten in: Menüzauber im Appenzellerland, 1993 erfasst von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 21.06.1995 Stichworte: Käse, Brot, Schweiz, P4

Stichworte: Schweiz, P4, Brot, Käse

Appenzeller Fondue

Für 4 Portionen MMMMM-------------------------------ZUTATEN---------------------------

1 Knoblauchzehe

1/2 l herber Weißwein

300 g Emmentaler Käse; grob

- geraffelt

400 g Appenzeller Käse; grob

- geraffelt

3 tb Stärkemehl

2 cl Zwetschgenwasser

1 kg dunkles Bauernbrot;

- kross, - aber nicht zu

- dunkel

Man kann von dem eine Käse mehr und von dem anderen weniger nehmen. Je höher der Anteil des Appenzellers, desto kräftiger schmeckt die Fondue ;-9

Wein in die Fonduekachel giessen und erwärmen. Knoblauchzehe hineinpressen. Geraffelten Käse nun nach und nach unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel zugeben.

Das Stärkemehl im Kirschwasser verrühren und zugeben, sobald der Käsebrei zu kochen beginnt, weiter rühren und noch einmal aufkochen lassen.

Die Fondue auf den Brenner stellen, diesen so regulieren, dass die käsemasse lächelt, wie man in der Schweiz sagt, also gerade köchelt.

Das in Würfeln geschnittene Brot nimmt sich jeder auf seinen Teller und zieht es unter rühren durch die Fondue. * Quelle: fixed & modified posted by K.-H. Boller Bollerix@Wilam.north.de Erfasser: Bollerix Datum: 09.03.1995 Stichworte: Fondue, Käse, Geschmolzenes, Schweiz, P4

Stichworte: Schweiz, P4, Käse, Geschmolzenes, Fondue

Auberginen-Hackfleisch-Auflauf Mit Joghurt-Sauce

Für 4 Portionen MMMMM------------------------------Auflauf--------------------------

0.8 kg Auberginen

Salz

0.8 Brötchen

1.6 Zwiebeln

3.2 Knoblauchzehen

1.6 tb Nußöl

64 g Mandelstifte

120 g Schafskäse (z.b. Brebiol)

600 g Rinderhack oder Lammhack

1.6 Eier

Tabasco

Piment, gemahlen

Nelken, gemahlen

Pfeffer

0.1 l Olivenöl

3.2 Tomaten MMMMM----------------------------JOGHURTSAUCE------------------------

320 g Vollmilchjoghurt

80 g Schmand o. Creme fraiche

Salz

Pfeffer MMMMM-------------------------------QUELLE---------------------------

-modifiziert nach

- Brigitte 4/94 erfast von

- Petra Holzapfel

Die Auberginen längs in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz bestreuen und 30 Minuten stehen lassen. Brötchen für den Hackteig in lauwarmem Wasser einweichen. Inzwischen Zwiebeln und Knoblauch in Nussöl andünsten. Schafskäse hacken. 1 EL vom Käse und 1 EL der Mandelstifte zur Seite stellen. Hackfleisch, Mandeln und Schafskäse, Zwiebeln und Knoblauch, Eier und ausgedrücktes Brötchen vermengen, mit den Gewürzen abschmecken. Auberginen mit Küchenkrepp abtupfen und in heissem Öl von beiden Seiten kurz braun braten, auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Aus dem Hackteig Röllchen formen, diese portionsweise in die Auberginen einrollen und abwechselnd mit den Tomatenscheiben in eine feuerfeste Form setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200oC eine Stunde garen. Vor dem Servieren mit dem restlichen Käse und den Mandelstiften bestreuen. Dazu Fladenbrot und kalte Joghurtsauce servieren. Für die Sauce Joghurt und Schmand mit dem Schneebesen verrühren und mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

Stichworte: Auberginen, Hackfleisch, Nuss

Ausgebackene Steinpilze mit Gorgonzola-Dip

Für 4 Portionen

Zutaten

- *100 ml Milch*
- *60 g Mehl*
- *50 g Hartweizengriess*
- *2 Eier (M)*
- *Salz*
- *1 TL Zucker*
- *60 g Staudensellerie*
- *25 Salbeiblätter*
- *120 g Gorgonzola*
- *100 ml Schlagsahne*
- *2 EL Walnussöl*
- *Weiser Pfeffer*
- *450 g Steinpilze; grosse -geviertelt, kleine ganz*
- *1 EL Butter*
- *Qel; zum Fritieren*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-essen & trinken 10/98

- erfasst von Petra Holzapfel

Milch mit Mehl uind Hartweizengriess glattrühren, Eier untermischen. Teig mit Salz und Zucker abschmecken. Ausbackteig 30 Minuten ruhen lassen. Sellerie fein würfeln und in Salzwasser blanchieren, abschrecken. 1/5 der Salbeiblätter hacken. Käse durch ein Sieb streichen, mit der Sahne und der Hälfte des Öls verrühren. Selleriewürfel und gehackten Salbei zugeben, salzen und pfeffern. Pilze im restlichen Walnussöl und der Butter 1 Minute braten, salzen und pfeffern und etwas abkühlen lassen. Öl in einem Topf oder einer Friteuse auf 180oC erhitzen. Restliche Salbeiblätter im heissen Fett 15 Sekunden fritieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Steinpilze durch den Teig ziehen und portionsweise im Fett goldgelb ausbacken (etwa 2 Minuten). Ebenfalls auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Die gebackenen Steinpilze mit dem Gorgonzola-Dip auf einer Platte anrichten und mit dem fritierten Salbei garnieren.

Stichworte: Pilz, Teig

Ausgebackener Mozzarellatoast

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Eier*
- *250 ml Milch*
- *16 Scheibe Kasten- oder Toastbrot*
- *4 Scheibe Gekochter Schinken*
- *2 Mozzarellakäse (Büffel)*
- *Semmelbrösel*

Die Eier aufschlagen, in eine grosse Schüssel geben, salzen und nach und na unter ständigem Rühren die Milch hinzufügen. Die Brotscheiben aufeinander- legen und entrinden. Die Schinkenscheiben halbieren und in Grösse der Toast- scheiben zurechtschneiden. Auch den Mozzarellakäse in dicke Scheiben schneiden. Die Brote nacheinander in das Ei-Milch-Gemisch tauchen, bis sie vollgesogen sind; leicht ausdrücken und gut abtropfen lassen. Jeweils eine Scheibe Brot, eine Scheibe Schinken und eine Scheibe Mozzarella aufeinander- legen und mit einer weiteren eingeweichten und abgetropften Brotscheibe bedecken. Mit den Händen zusammendrücken, damit die Schichten sich gut verbinden. Unmittelbar vor dem Ausbacken ausgiebig in Semmelbröseln wenden. Reichlich Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen und je nach Grösse der Pfanne frei bis vier Mozzarellatoasts darin von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Die fertigen Toasts im Backofen warm halten und heiss servieren. Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten * Quelle: Antipasti Italienische Vorspeisen und kleine Gerichte Unipart-Verlag, Stuttgart ** Gepostet von Edwin Litterst Erfasser: Edwin Datum: 20.09.1995 Stichworte: Mozzarella, Brot, Milch, P4

Stichworte: P4, Brot, Mozzarella, Milch

Avocado-Toast

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 EL Öl*
- *2 Pouletbrüstchen*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Paprika*
- *Wenig Rosmarin*
- *2 Avocados; halbiert, in*
- *Scheiben, geschält*
- *Zitronensaft*
- *4 Scheibe Toastbrot*
- *30 g Butter*
- *4 Scheibe Tilsiter*

Pouletbrüstchen würzen, im heissen Öl braten und beiseite stellen. Avocadohälften in Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und mit Pfeffer würzen. Pouletbrüstchen in Scheiben schneiden. Brotscheiben mit Butter bestreichen und dachziegelartig mit Avocado und Pouletscheiben belegen. Mit je einer Tilsiterscheibe belegen und im vorgeheizten Ofen (220oC) backen, bis der Käse zu schmelzen beginnt. Vor dem Servieren mit Pfeffer bestreuen. * Quelle: Chäs Chuchi 11/85 erfasst von Daniel Brack Erfasser: Daniel Datum: 06.02.1996 Stichworte: Käse, Pikant, Einfach, Avocado, Geflügel, P4

Stichworte: Avocado, P4, Einfach, Pikant, Käse, Geflügel

Bachsaibling

Für 4 Portionen

Zutaten

- *6 Bachsaibling-Filets*
- *2 Zwiebeln*
- *1 Lauch*
- *1 Knoblauchzehe*
- *300 ml Silvaner*
- *300 ml Brühe*
- *150 g Bavaria blu*
- *1 Bd. Pimpernell*
- *1 Bd. Schnittlauch*
- *3 EL Butter*
- *150 ml Sahne*
- *80 ml Créme fraiche*
- *4 Nudelblätter*
- *1 Thymianzweig*
- *Salz*
- *Pfeffer*

Zwiebeln und Lauch fein schneiden, in Butter anschwitzen, Knoblauch und Thymian hinzugeben, mit Brühe ablöschen, leicht abschmecken, kurz aufkochen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Wein bis auf 1/8 einkochen und zur Sosse geben. Das Ganze aufkochen und mit Créme fraiche durchpassieren, abschmecken und den Bavaria blu hinzugeben. Eine Fischfarce aus 2 Fischfilets und der Sahne im Mixer zubereiten, gut abschmecken und durchpassieren. Die Nudelblätter in Salzwasser blanchieren, abschrecken und trocknen. Anschliessend mit der Fischfarce bestreichen. Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen, in die Nudelblätter einschlagen und 10 Minuten im Backofen garen. Aus den Kräutern einen Kräutermix zubereiten und kurz vor dem Servieren in die Sosse geben. :Quelle : Internet www.Bergader.de :Erfasser : Roland Pötschke Stichworte: Bergader

Stichworte	Käsegerichte

Banane in Schinken

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Banane*
- *4 Scheiben gekochter Schinken*
- *1 kl. Dose Mandarinen*
- *1 Scheibe*
- *Käse*

Die Banane schälen, längs durchschneiden. Jede Bananenhälfte in 2 übereinandergelegte Scheiben Schinken einrollen und auf den Teller legen. Mit je 1 El. Mandarinensaft beträufeln. 3/4 bis 1 min. garen.

Den Käse in feine Streifen schneiden und schräg auf die Schinkenbanane verteilen. 1/2 min. weitergaren. Einige Mandarinenspalten auflegen. Fertig.

Die angegebenen Zeiten beziehen sich auf die Stellung Garen bei der Mikrowelle. * 1 Portion=2300kJ/550kcal ** Nachricht vom 04.04.93 weitergeleitet Ursprung : /Z-NETZ/VERBRAUCHERTIPS Ersteller: EPIKUR@HSP.zer.de From: R.SCHOENROCK@BIONIC.zer.de (Ralf Schönrock) Erfasser: Ralf Datum: 10.05.1993 Stichworte: News, Bananen, Käsegerichte, Vorspeisen

Stichworte: Käse, Vorspeisen, News

Bananenfondue

Für 4 Portionen

Zutaten

- *600 g Emmentaler Käse*
- *1 Knoblauchzehe*
- *300 ml spritziger Weisswein*
- *4 TL Speisestärke (gestrichene)*
- *1 TL Zitronensaft*
- *2 TL Wasser*
- *2 cl Kirschwasser*
- *frisch gemahlener Pfeffer*

EVENTUELL

- *Muskatnuß; gerieben*

ZUM STIPPEN

- *8 Bananen*
- *8 EL Cornflakes*

Den Käse raspeln oder reiben. Den Caquelon (Fonduetopf) mit der halbierten Knoblauchzehe ausreiben. Den Wein hineingeben und lauwarm werden lassen. Dann den Käse zufügen und rühren. Das klumpt zunächst, bis sich der Käse zu lösen beginnt. Unter kräftigem Rühren aufkochen. Die Speisestärke mit dem Zitronensaft und dem Wasser glattrühren, unter die Käsemasse geben. Dabei immer mit einem Holzlöffel in Form einer Acht rühren, damit der Käse keine Fäden ziehen kann. Ist die Masse cremig geworden, Kirschwasser einrühren, mit Pfeffer und eventuell Muskat würzen. Die Bananen in bissgroße Stücke schneiden. Die Cornflakes zerbröseln und portionsweise auf Schälchen verteilen. Jeweils ein Bananenstück in den heißen Käsebrei tauchen, dann in die Cornflakes stippen. Tip: Jeden fertigen Bissen mit ganz wenig Lemonpepper oder noch weniger geriebener Zitronenschale nachwürzen. :Stichworte : Banane, Fondue, Käse, P4, Weißwein :Notizen (*) : : : Quelle: Reizvolle Fondue-Rezepte Gräfe und Unzer Verlag : : ISBN 3-7742-3281-4 Erfasst: Viviane Kronshage Stichworte: Banane, P4, Käse, Weisswein, Fondue

Stichworte	Käsegerichte
*	40 Minuten

Basilikum Käse

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Bd. Basilikum*
- *70 g Pinienkerne*
- *100 g Schafskäse*
- *1/8 l Sahne*
- *125 g Butter*
- *25 g frischer Parmesan (gerieben)*

Schafskäse. Butter, Parmesan, 50g Pinienkerne, grob geschnittenen Basilikum zu einer Masse verrühren. In einer Form mehrere Stunden erkalten lassen. Restliche Pinienkerne rösten und zusammen mit einigen Basilikumblättern als Garnitur über den gestürzten Käse streuen.

Dieses Rezept stammt von I. Auer. Über die Grossmutter ist nix bekannt... * Aus dem Scheermer Kochbuch ** From: jörg_frick%s2@zermaus.zer.sub.org Date: Wed, 24 Nov 1993 04:25:00 +0100 Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Jörg Datum: 24.02.1994 Stichworte: Käsegerichte, Käse, Zer

Stichworte: Käse, ZER

Basilikum-Käse

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Bd. Basilikum*
- *50 g Pinienkerne*
- *133 g Schafskäse, mild*
- *100 g Butter*
- *83 g Parmesan, frisch gerieben*
- *0.08 l Schlagsahne*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-essen & trinken 10/92

- erfasst von Petra Holzapfel

Das Basilikum abspülen. Einen kleinen Zweig zum Verzieren zurücklegen. Die restlichen Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken. 2/3 der Pinienkerne unter Rühren in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie goldgelb sind. Die restlichen Pinienkerne durch die Mandelmühle geben. Den Schafskäse durch ein Sieb streichen und mit der Butter, dem Parmesan und der Sahne zu eine cremigen Masse verrühren. Das gehackte Basilikum und die gewmahlenen Pinienkerne untermischen. Eine Form aus Metall oder Porzellan - Fssungsvermögen 1/2 l - mit kaltem Wasser ausspülen und die Käsecreme hineingeben, glattstreichen. 3-4 Stunden in den Kühlschrank stellen und dann auf eine Platte stürzen. Mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen und mit dem Basilikumzweig verzieren. Dazu passen Tomaten und Baguette oder Fladenbrot.

Stichworte: Kräuter, Aufbau, Brotbelag, Pinienkern

Stichworte	Käsegerichte

Bavaria blu Hörnchen

Für 4 Portionen

Zutaten

- *400 g Blätterteig*
- *250 g Bavaria blu*
- *2 Eigelb*
- *Rosenpaprika*
- *Kümmel ; gemahlen*

Blätterteig ca. 2-3mm dick ausrollen und 10 Min. ruhen lassen. Danach Dreiecke ausschneiden, mit Eigelb bestreichen. Mit Kümmel und Paprika bestreuen, kleingewürfelten Bavaria blu darauf legen, zu Hörnchen zusammenrollen. Kurz kalt stellen. Backofen auf 180°C vorheizen, anschließend ca. 15 Minuten goldbraun backen. :Quelle : Internet www.Bergader.de :Erfasser : Roland Pötschke Stichworte: Bergader

Stichworte	Käsegerichte

Bayrischer Schichtkäse

Für 4 Portionen

Zutaten

- *50 g Edelpilzkäse*
- *25 g Weiche Butter*
- *50 g Weisslacker Käse*
- *20 g grobgehackte Haselnüsse*
- *100 g Münsterkäse*
- *50 g Bergkäse*
- *1/2 Zwiebel*
- *1 Knoblauchzehe*
- *3 Wacholderbeeren*
- *2 Pimentkörner*
- *5 Schwarze Pfefferkörner*
- *1 Rosmarinzweig*
- *2 Thymianzweige*
- *2 cl Wacholderschnaps (Gin)*
- *Preiselbeeren*

Edelpilzkäse mit einer Gabel ganz fein zerdrücken. Butter schaumig rühren und mit dem Edelpilzkäse mischen. Der Weisslacker Käse kleinschneiden, dann auch fein zerdrücken und locker mit den Haselnüssen mischen.

Münsterkäse und Bergkäse in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Geschälte Zwiebel in hauchdünne Ringe schneiden. Knoblauch in sehr dünne Scheiben schneiden. Wacholderbeeren, Piment- und Pfefferkörner im Mörser sorgfältig zerstossen.

Mit Bergkäse beginnend und endend, alle Zutaten in beliebiger Reihenfolge in eine kleine Form schichten. Die oberste Schicht mit Rosmarin- und Thymianzweigen bedecken. Den Wacholderschnaps darüberträufeln. Den Käse mit Klarsichtfolie bedecken, mit einem Gewicht (z.B. Konservendose) beschweren und mindestens 3 Tage an einem kühlen Ort (aber nicht im Kühlschrank) reifen lassen.

In Scheiben schneiden, mit einem Klecks Preiselbeeren versehen anrichten.

Dinner for Two (26.10.94)

Vorspeise: Grüne Pfeffersuppe mit Feigen

Hauptgericht: Gespickte Schweineschnitzel

Nachspeise: Bayerischer Schichtkäse ** Gepostet von Franz Betzel Date: Sat, 22 Oct 1994 Erfasser: Franz Datum: 30.11.1994 Stichworte: Dessert, Käsegerichte, Schichtkäse, Herzhaft, P2, Dinner, Menü

Stichworte: Herzhaft, Dessert, Käse, Schichtkäse

Bier-Fondue

Für 4 Portionen MMMMM------------------------------ZUTATEN--------------------------

1/2 l Helles Bier

600 g Emmentaler; geraffelt

1 Prise Worcestershiresauce

3 dr Tabasco

2 Knoblauchzehen; gepresst

1 tb Stärkemehl

2 Eigelb

2 ts Petersilie; gehackt

8 Laugenbrezeln; und -wecken

Das Bier zusammen mit dem geriebenen Käse in der Fonduekachel unter ständigem Rühren erhitzen. Würzen mit Worcestershiresauce, Tabasco und Knoblauch.

Das Stärkemehl in ganz wenig kaltem Wasser verquirlen und in die Fondue rühren. Aufkochen lassen und mit den beiden Eigelb abziehen.

Nicht mehr kochen. Mit der gehackten Petersilie bestreut servieren.

Auch auf dem Tisch darf diese Fondue nicht mehr kochen, also den Brenner so klein wie möglich stellen oder gleich nur eine Kerze als Wärmequelle benutzen.

Die hier genannten Laugenbrezn als Beigabe lassen sich auch sehr gut zu anderen Käsefondues verwenden. Laugenbrötchen machen sich sogar noch besser. * Quelle: posted by K.-H. Boller Erfasser: Bollerix Datum: 08.03.1995 Stichworte: Käse, Geschmolzenes, Spass, P4

Stichworte: P4, Käse, Geschmolzenes, Spass

Birnen mit Gorgonzolafüllüng

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Birnen*
- *1 EL Zitronensaft*
- *2 EL Walnüsse, gehackt*
- *50 g Gorgonzola*
- *2 EL Butter*
- *8 Kaiserkirschen*

Birnen waschen, schälen, halbieren. Kerngehäuse rausschneiden. Aushöhlen. Außen und innen mit Zitronensaft beträufeln. Untere Hälfte in gehackte Walnüsse wenden. Gorgonzola mit Butter schaumig rühren. In den Spritzbeutel füllen. Käsemasse in die Birnen spritzen. Auf einer Platte anrichten. Zwei Stunden im Kühlschrank aufbewahren. Mit Kaiserkirschen garniert servieren. Vorbereitung: 15 Minuten Zubereitung: 10 Minuten Beilage: : Vollkornbrot mit Butter Als Getränk: : Ein italienischer Orvieto. Menü 1/205

Stichworte: Früchte, Kalt, Zwischenger

Birnen mit pikanter Füllung

Für 4 Portionen

Zutaten

- *150 g Kräuterfrischkäse*
- *4 EL Süsse Sahne*
- *30 g gehackte Walnusskerne*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Curry*
- *4 Reife Birnen*
- *2 EL Zitronensaft*
- *20 g gehackte Walnusskerne*
- *Salat zum Garnieren*

Frischkäse mit Sahne und Walnüssen verrühren, mit den Gewürzen abschmecken.

Birnen mit dem Stiel halbieren, Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch vorsichtig herauslesen, so dass ein Birnenrand stehen bleibt. Das Schaleninnere sofort mit Zitronensaft beträufeln. Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden und unter die Käsemasse mengen. Birnenhälften in eine gefettete Auflaufform setzen, Masse in die Birnen füllen und mit Nüssen bestreuen. Form in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 225 GradC / 10 bis 15 Minuten.

Je zwei Birnenhälften auf einem Teller anrichten, mit Salat garnieren und sofort servieren. * Quelle: Elektro- und Rezeptkalender 1996 der Stadtwerke Bochum Erfasser: Lothar Datum: 14.04.1996 Stichworte: P4, Käse, Birne, Pikant

Stichworte: Birnen, P4, Pikant, Käse

Bl#riot Salat

Für 4 Portionen

Zutaten

- *250 g Ananas, Dose*
- *250 g Emmentaler*
- *150 g Rote Beete, Glas*
- *3 EL Mayonnaise*
- *4 EL Sahne*
- *Zitronenessig*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Estragon*
- *1/2 Endiviensalatkopf*
- *2 EL Zitronenessig*
- *Öl*
- *Salz*
- *Zucker*

Ananas. Käse und Rote Beete in dünne Streifen schneiden. Mayonnaise, Zitronenessig, Salz, Pfeffer und Estragon verrühren. sber den Salat gießen. Einige Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit Endiviensalat waschen und Putzen. Mit einer Marinade aus Zitronenessig, Öl, Salz und Zucker übergießen. Auf Salatteller verteilen. Dann den Bl#riot Salat drauf verteilen. Vorbereitung: 15 Minuten Zubereitung: 10 Minuten Wann reichen: : Mit Toast und Butter als Abendessen. Menü 1/248

Stichworte: Ananas, Salat, Endivien

Blauschimmelkäse mit Feigensosse

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 frische Feigen (etwa 500 g)*
- *1 EL Zitronensaft*
- *4 cl Weisswein*
- *4 cl Portwein*
- *1/2 Blatt weisse Gelatine*
- *300 g Blauschimmelkäse*
- *60 g Butter*
- *Zitronenmelisseblätter*

Feigen abziehen. Zwei Feigen längs halbieren und jede Hälfte in drei Spalten schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Restliche Feigen mit Weisswein und Portwein pürieren.

Gelatine nach Anweisung auflösen, unter das Püree rühren und kühl stellen.

Käse in Stücke schneiden und mit Butter vermengen. Masse durch ein Haarsieb streichen und portionsweise direkt auf Tellern anrichten, so dass die Struktur der Käsefäden erhalten bleibt. Feigensosse neben dem Käse verteilen und jeweils mit drei Feigenspalten garnieren.

Zitronenmelisse in Streifen schneiden und auf die Feigenlegen.

Beilage: Haselnussbrot. * Quelle: Rezeptkalender der Stadtwerke Bochum 1994 Energie-Verlag GmbH, Heidelberg ISBN 3-87200-314-5 Erfasser: Lothar Datum: 04.04.1995 Stichworte: P4, Käse, Blauschimmel, Feigen

Stichworte: P4, Käse, Feigen, Blauschimmel

Bostonian Fondue

Für 4 Portionen MMMMM-------------------------------ZUTATEN---------------------------

1 cn Bisque de homard; oder -

- Hummercremesuppe

2 tb Butter

2 Prise Weinbrand

1 tb frischer Dill; geschnitten

250 g Emmentaler; gerieben

2 Spur Salz

1/4 ts Senfpulver

1 Spur weisser Pfeffer;

- frisch

30 Shrimps; geschälte

2 Baguette; in Stücken

In einer Fonduekachel die Hummercreme erhitzen. Dabei gleich Butter und Dill sowie Weinbrand dazugeben. Bevor die Flüssigkeit zum Kochen kommt, nach und nach den Käse unter ständigem Rühren zufügen. Ist aller Käse geschmolzen, wird abgeschmeckt mit Salz, Senfpulver und Pfeffer.

Auf der Fonduegabel jeweils ein Shrimp und ein Stückchen Weissbrot spiessen, eintauchen und genüsslich verzehren. * Quelle: Horst Scharfenberg posted by K.-H. Boller Bollerix@Wilam.north.de Erfasser: Bollerix Datum: 09.03.1995 Stichworte: Fondue, Käse, Geschmolzenes, USA, P4

Stichworte: USA, P4, Käse, Geschmolzenes, Fondue

Camembert / Brie

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 l Milch*
- *5 EL Dickmilch*
- *1 Labtablette*
- *etwas Weiss-Schimmel,*
- *von eine W eiss-Schimmelkäse abgenommen*

Pasteurisierte Milch: Falls Milch weniger als 4 Tage Resthaltbarkeit, die Milch auf 73GradC erhitzen, dann auf 35GradC im Wasserbad abkühlen.

Rohmilch: Auf 35GradC erwärmen.

Herstellung: Die Dickmilch zerschlagen und einrühren, dann 1 Stunde in der Wärmeummantelung stehen lassen. Das ist die Vorsäuerung. Die Schimmelkultur vom Weiss-Schimmelkäse vorsichtigt, mit dem Messerrücken, abnehmen. In kleinen Stücken und ohne Käsereste!

Das nun in die Milch geben, die Menge muss nicht übermässig viel sein, sondern es reichen eine paar Streifen.

Nun 1 Labtablette in lauwarmes Wasser auflösen und einrühren. Bei 35GradC in der Wärmeummantelung nochmal eine Stunde stehen lassen.

Bruchbearbeitung: Jetzt die sogenannte Fingerprobe durchführen, ob der Käse dick genug ist. Dazu nimmt man den kleinen Finger und schneidet wie mit einem Messer den Käse ein. Dann stellt man den Topf leicht schräg, wenn dann durch den Schnitt ein Schatten entsteht, ist der Bruch fertig zur Bearbeitung. Wenn nicht nochmal 15 Minuten warten.

Nun mit dem stumpfen Messer in 3 cm Quader schneiden und 5 Min. stehen lassen. Mit der Schöpfkelle den Bruch anheben um umlegen, auf die Seite. Immer die Wärmeummatelung wieder draufsetzen.

Nach weiteren 5 Min. Bruch mit der Schöpfkelle anheben und mit dem Messer zerkleinern auf Walnussgrösse.

Wieder 5 Min. warten und dann ein weiteresmal auf Erbsengrösse bringen.

Weitere 5 Min. später beginnt das Ausschöpfen.

Ausschöpfen: den Camembert in eine grosse Käseform (z.B. kl. Senfeimer) den Brie in eine kleine Form (z.B. kl. Mascarponebehälter) Den Bruch ausschöpfen, die Kelle nicht zu sehr befüllen, abtropfen lassen, mit dem Handrücken den Fingern ein wenig nachhelfen.

Ab nun bis weitere 15 Stunden: Die Form eine 1/4 Stunde bei 20-30GradC stehen lassen. Nach der 1/4 Stunde die Form auf eine Schneidebrett wenden. Danach 2 mal im Halbstundeabstand und 2 mal im Stundenabstand, den Käse wenden, indem ihr die Form hochzieht, den Käse mit den Händen wendet, nur keine Angst ruhig und vorsichtig anfassen, dann die Form wieder darüberstülpen.

Nachfolgend das Ganze ca. 3 mal im 2 Stundenabstand wiederholen.

Salzen: Es sind nun etwas 12 Stunden vergangen und nun wird gesalzen. Kein Jodsalz Verwenden. Auf dem Brett Salz verstreuen, zuerst den Rand einsalzen, mit den Fingern leicht einreiben, dann die Ober und Unterseite in das Salz tauchen und mit den Fingern leicht einreiben. Das Brett leicht schräg stellen, das überflüssige Salz wegtun, und den Käse nun auf das Brett legen. Den Käse gelegentlich wenden, damit die Flüssigkeit gleichmässig ablaufen kann. 12 Stunden warten, ist nun der Käse noch nicht ganz trocken, weitere Zeit, bis zu 24 Stunden, warten.

Reifung: Ein paar tropfen Wasser in eine Kunstoffbox legen, deren Boden mit einem weitmaschigen Gitter ausgelegt ist. z.B. ** Gepostet von Günter Rademacher Date: Thu, 23 Feb 1995 Erfasser: Günter Datum: 05.04.1995 Stichworte: Käse

Stichworte: Käse

Stichworte	Käsegerichte

Camembert-Canapes

Für 4 Portionen

Zutaten

- *100 g Camembert*
- *50 g Butter*
- *1 TL Paprika*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *1 EL Grapefruitsaft*
- *6 Grapefruitecken*
- *6 Scheibe We issbrotscheiben, gebuttert und rund*
- *ausgeschnitten*

Camembert mit Butter, Saft, Paprika, Salz und Pfeffer vermengen und glatt rühren. Mit einem Spritzbeutel auf die Brotscheiben spritzen und mit Grapefruitecken garnieren.

Ein Canape' enthält: 5 g E; 14 g F; 9 g Kh; 189 kcal/790 kJ

Quelle: Backnanger Wochenblatt (Exotische Canapes und fruchtige Dips).

02.04.1994

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Snacks, Buffet, Käse, P6

Stichworte: P6, Buffet, Käse, Snacks

Camembert-Schnittchen

Für 4 Portionen

Zutaten

- *150 g Camembert*
- *100 g Butter*
- *4 Scheiben Toastbrot*
- *1 Banane*
- *Zitronensaft*

ZUM GARNIEREN:

- *20 g geröstete Mandelstifte*
- *16 Kirschen Marasquino*
- *16 Mandarinenschnitze*

Toastbrot toasten, Banane in dicke Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Vom Camembert die Schimmelschicht entfernen, den Käse durch ein Sieb streichen und mit weicher Butter verrühren.

Toastbrote halbieren, mit der Käsemasse bestreichen, mit Bananenscheiben belegen und mit Mandelstiften, Kirschen und Mandarinen garnieren. ** Gepostet von: Alfred Jäger Erfasser: Alfred Datum: 12.10.1995 Stichworte: Käse, Camembert

Stichworte: Käse, Camembert

Stichworte	Käsegerichte

Cashewkäse

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Paprikaschote; rot*
- *110 g Cashewnüsse*
- *3 EL Sesamsamen*
- *2 Tas. ;Wasser*
- *3 EL Hefeflocken*
- *2 Zwiebeln*
- *od. 1 Tl. Zwiebelpulver*
- *2 Knoblauchzehen*
- *od. etwas Knoblauchpulver*
- *1 TL Gemüsebrühe; gekörnt*
- *3 TL Agar-Agar*
- *3 EL Zitronensaft*
- *2 TL Dill; getrocknet/frisch*
- *Kräutersalz*

Alle Zutaten, ausser Dill, Zitronensaft und Agar-Agar, im Mixer sehr fein mixen. Zum Schluss mit Dill und Zitronensaft abschmecken. Die Masse mit dem Agar-Agar in einen Topf geben, unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen gut aufkochen lassen. In eine Form füllen und erkalten lassen.

Erkaltet lässt sich der Käse gut stürzen, in Scheiben schneiden und garnieren. Wenn die Masse kochend heiss in ein Vakuumglas gefüllt und sofort zugeschraubt wird, hält sie im Kühlschrank 2-3 Wochen. * Quelle: Gepostet von Felix Weber 21.09.1994 ** Gepostet von Arthur Heinzmann Date: Mon, 07 Nov 1994 Erfasser: Arthur Datum: 01.12.1994 Stichworte: Käse, P1

Stichworte: P1, Käse

Chäsgetschäder (Käsespeise aus dem Prättigau)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *100 g Butter*
- *2 Zwiebeln; gehackt*
- *250 g Weissbrot mit Rinde - vom Vortag, gewürfelt*
- *750 ml Milch*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Muskat*
- *250 g Appenzeller, reif*
- *250 g Greyerzer, reif*
- *100 g Freiburger Vacherin, reif*

Butter in einem Fondue-Caquelon oder einer emaillierten Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln beigeben, goldgelb dämpfen. Weissbrot, gewürfelt, beigeben und kurz mitdämpfen.

Milch zugeben, aufkochen und unter Rühren ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Mit wenig Salz (wirklich aufpassen, denn Käse ist salzig !!), Pfeffer und Muskat würzen.

Die drei Käsesorten an der Röstiraffel reiben, nach und nach, unter stetem Rühren, der Masse beigeben: sie soll cremig werden.

Im Kochgeschirr auf den Tisch bringen und in die Teller schöpfen.

Beachten: Das Getschäder immer frisch zubereiten, es lässt sich nicht aufwärmen. Unbedingt reifen Käse verwenden, junger Käse macht das Gericht zäh und schwerverdaulich.

Als 'leichtes' Abendessen, mit Milchkaffee als Getränk. * Quelle: Betty Bossi, Schweizer Spezialitäten, 1991 erfasst von Rene Gagnaux ** Gepostet von Rene Gagnaux Date: Fri, 09 Dec 1994 Erfasser: Rene Datum: 19.01.1995 Stichworte: Käse, Milch, Schweiz, P4

Stichworte: Schweiz, P4, Käse, Milch

Stichworte	Käsegerichte

Champignoncarpaccio

Für 4 Portionen

Zutaten

- *200 g Champignons*
- *100 g Schafskäse*
- *Oregano*
- *Knoblauch*
- *Balsamessig*
- *Olivenöl*

Champignons vorsichtig waschen, Stiele kürzen, blättrig schneiden und auf zwei kleineren Tellern verteilen. Schafskäse klein schneiden und auf den Champignons verteilen. Oregano, Knoblauch, Balsamessig (wenig) und Olivenöl (wenig) drübergeben. Ca. 2 min. in der Mikrowelle wärmen. Gericht wird lauwarm gegessen. Tips: Lässt sich gut vorbereiten * Olgastrasse ** Das Olgastrassen-Kochbuch von Barbara Burr Bitte geben Sie diese Rezepte immer nur als Gesamtheit weite Anregungen bitte an burr@rus.uni-stuttgart.de Erfasser: Barbara Datum: 16.09.1993 Stichworte: Olgastrasse, Mikrowelle, Champignons, Käsegerichte, Pilze, Pilzgerichte

Stichworte: Mikrowelle, Käse, Champignons, Olgastrasse

Cheesescones

Für 4 Portionen MMMMM------------------------------ZUTATEN:--------------------------

1 -2 Eier

50 g Butter

1 ts Zucker

1/2 ts Salz

1/2 Becher Sahne (sauer oder

- süss)

1/2 ts Oregano

Ingwer

Muskat

Pfeffer

20 g Parmesan

100 g geriebener Käse

2 ts Backpulver

Mehl

Gas 3,5 ca. 30 min. * Hardy und Marion ** Das Olgastrassen-Kochbuch von Barbara Burr Bitte geben Sie diese Rezepte immer nur als Gesamtheit weite Anregungen bitte an burr@rus.uni-stuttgart.de Erfasser: Barbara Datum: 16.09.1993 Stichworte: Olgastrasse, Käsegerichte

Stichworte: Käse, Olgastrasse

Stichworte Käsegerichte

Chiantifondue

Für 4 Portionen

Zutaten

- *400 g Bel-Päse-Käse*
- *200 g Parmesan*
- *1/4 l Chianti*
- *1 Bd. frischer Estragon*
- *1 Prise Muskat*
- *1 Prise Zucker*
- *1 Saft von 1 Orange*
- *2 EL Stärkemehl*
- *Salz, Pfeffer*

Den Bel Päse und den Parmesan in eine Schüssel reiben. Den Chanti in einem Fonduetop erhitzen und den Käse dazugeben. Bei geringer Hitze und unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Mit dem Muskat und dem Zucker verfeinern. Den Orangensaft mit dem Stärkemehl verrühren und damit die Fondue leicht binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu: Weissbrotwürfel, Artischockenherzen, Mixed Pickles, Maiskölbchen, Oliven, Parmaschinken, Salami.

Erfasser: Datum: 09.11.1994 Stichworte: Käse, Hauptspeise, P4

Stichworte: Hauptgericht, P4, Käse

Cordon bleu mit Käsepanade

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Schmetterlingsschnitzel*
- *Salz*
- *Pfeffer a.d. Mühle*
- *4 Scheib. gekochten Schinken*
- *4 Scheib. Butterkäse*
- *8 EL Mehl*
- *4 Ei*
- *2 Tasse Semmelbrösel*
- *8 EL geriebenen Parmesankäse*
- *Butterschmalz zum Braten*

1. Das Schmetterlingsschnitzel waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. 2. Den Schinken und den Butterkäse auf das Schnitzel legen und dieses zusammenklappen, mit Zahnstochern zusammenstecken. 3. Das Mehl in eine Schüssel sieben, das Ei in einer zweiten Schüssel kräftig verschlagen. 4. Die Semmelbrösel mit dem Parmesankäse vermischen, die Fleischscheibe zuerst im Mehl wenden, anschliessend durch das Ei ziehen und mit der Käsepanade panieren. 5. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Käse Cordon bleu darin goldgelb ausbacken, herausnehmen, anrichten, ausgarnieren und mit Buttererbsen und Folienkartoffeln servieren.

* aus Die besten Rezepte für eine Person * Tosa Verlag, Wien 1996

Erfasser: T.Pfaffenbrot Datum: 14.11.1998 Stichworte: schnell, P1

Stichworte: P1, Schnell

Crepes-Torte mit Blattspinat, Champignons und Tomaten

Für 4 Portionen

Zutaten

- *250 g Blattspinat*
- *1 Knoblauchzehe*
- *4 EL Öl*
- *Salz*
- *250 g Champignons*
- *2 EL Creme fraiche*
- *1 kg Tomaten*
- *1 Bd. Basilikum*
- *100 g Mehl*
- *2 Eier*
- *1/4 l Milch*
- *300 g Mozzarella*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-essen & trinken 9/94

- erfasst von Petra Holzapfel

Spinat und Knoblauch in 1/4 des Öls zusammenfallen lassen, salzen, gut ausdrücken. Pilze putzen, waschen, in Scheiben schneiden, bei starker Hitze in 1/4 des Öls braten, Creme fraiche zugeben, salzen. Tomaten in Scheiben schneiden, Basilikum in Streifen. Aus Mehl, Eiern, Milch und Salz einen Teig rühren, im restlichen Öl pro Portion eine Crepe backen. Mit dem Gemüse zu einer Torte schichten, mit Mozzarella bedecken und im Ofen überbacken.

Stichworte: Spinat, Tomate, Pilz, Pfanne

Croque-Monsieur

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Eier*
- *200 g Gruyere: gerieben*
- *1/2 TL Senf, mittelscharf*
- *1 Schuss Cayenne-Pfeffer*
- *8 Scheib. Toastbrot*
- *100 g Butter*
- *4 Scheib. Schinken, gekocht - 2mm dick*
- *Tomaten zum Garnieren*
- *Petersilie zum Garnieren*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-Die schönsten Rezepte

- der Welt Heyne Verlag

- erfasst von Petra Holzapfel

Eier schaumig rühren. Käse, Pfeffer und Senf daruntergeben. Toastbrotscheiben auf einer Seite gut mit Butter bestreichen. Die Käsemasse auf der Hälfte der Toastscheiben verteilen. Schinken darauflegen. Mit den übrigen Scheiben bedecken. Andrücken. Restliche Butter auf die Oberseiten streichen. In den auf 200°C vorgeheizten Backofen schieben und 10 Minuten backen. Mit Tomatenachteln und Petersilie garnieren.

Stichworte: Schinken

Stichworte	Käsegerichte

Curry-Käse-Fondue

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Knoblauchzehe, halbiert*
- *155 ml Trockener Weisswein*
- *1 TL Zitronensaft*
- *2 TL Currypaste*
- *250 g Geriebener Gruyere*
- *185 g Geriebener Cheddar*
- *1 TL Speisestärke*
- *2 EL trockener Sherry*
- *Weissbrot*

Den Fonduetopf mit Knoblauch ausreiben

Wein und Zitronensaft hineingiessen und langsam erhitzen, bis die Flüssigkeit kocht. Die Hitze reduzieren, die Currypaste hineingeben und allmählich den Käse einrühren. Unter ständigem Rühren weiter erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist.

In einer kleinen Schüssel Speisestärke mit Sherry anrühren und in die Käsemischung giessen. Gut umrühren und 2 bis 3 Minuten erhitzen, bis die Mischung glatt und dickflüssig ist.

Das Fondue darf nicht mehr aufgekocht werden. Mit Weissbrotstücken servieren. ** Gepostet von Ingrid Benerts Erfasser: Ingrid Datum: 10.12.1995 Stichworte: Fondue, P4

Stichworte: P4, Fondue

Stichworte	Käsegerichte

Dattel-Spiesschen

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Datteln, frisch*
- *25 g Edelpilzkäse; z. B. -Roquefort*
- *2 Scheib. Bacon*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-Brigitte 16/91 erfasst

- von Petra Holzapfel

Datteln längs einschneiden, entkernen und mit einem Stück Käse füllen. Speckscheiben einmal durchschneiden. Datteln mit einem Stück Speck umwickeln und mit einem Holzstäbchen feststecken. In einer beschichteten Pfanne ohne Fett ringsherum etwa 2 Minuten braten, möglichst heiss servieren.

Stichworte: Speck, Snack, Dattel

Dessert Maasdam

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Scheiben Holland-Maasdamer*
- *(je 1 cm dick, a 100-150 g)*
- *2 EL Mehl zum Wenden*
- *2 Eier*
- *125 g gehackte Mandeln*
- *Fett zum Ausbacken*

FÜR DIE SAUCE

- *300 g Himbeeren (frisch oder Tk)*
- *Zucker nach Belieben*
- *2 EL Johannisbeergelee*
- *Minzeblättchen*

Die Käsescheiben zunächt in Mehl, dann in verquirltem Ei uns schliesslich in gehackten Mandel wenden. Die Panade fest andrücken und das Ganze (Scheiben nebeneinander legen) im Kühlschrank 30 min. kalt stellen.

Himbeeren abtropfen lassen, einige zum Garnieren aufheben, Rest pürieren und mit Zucker sowie Gelee abschmecken.

Ausbackfett auf 190GradC erhitzen und je 2 Käsescheiben ca. 1 min. darin ausbacken, anschliessend die zweite Portion zubereiten. Mit Himbeersauce, ganzen Früchten und Minzeblättchen belegen und sofort heiss servieren. * Aus Frau Antjes Küche Erfasser: Barbara Datum: 23.01.1994 Stichworte: Käsegerichte, Desserts, Maasdamer

Stichworte: Käse, Desserts, Maasdamer

Stichworte	Käsegerichte

Die Fondue nach militärischer Vorschrift...

Für 4 Portionen

Zutaten

- *88 kg Schweizer Käse; (*) - gerieben und geraffelt*
- *44 l Schweizer Weisswein; (1)*
- *12 dl Zitronensaft*
- *80 Zehen Knoblauch; gehackt*
- *80 kg Brot*
- *1600 g Stärkemehl*
- *20 dl Schweizer Weisswein; (2)*
- *20 dl Kirsch*
- *Pfeffer*
- *Muskat*
- *Paprika*

JE NACH FONDUEART

NEUENBURGER FONDUE

- *32 kg Gruyere*
- *28 kg Emmentaler*
- *28 kg Freiburger Vacherin*

MILITAERFONDUE

- *68 kg Gruyere*
- *20 kg Emmentaler*

OSTSCHWEIZER FONDUE

- *48 kg Appenzeller*
- *20 kg Tilsiter (rote Etikette)*
- *20 kg Emmentaler*

GEMAESS REGLEMENT

- *Erfasst von Rene Gagnaux*

Das Brot in gleichmässige, mundgerechte Würfel schneiden. In jedes Rechaud ca. 1 dl Brennspiritus einfüllen und probeweise kurz anzünden.

Weisswein (1), Zitronensaft und Knoblauch im Kochkessel aufkochen. Den Käse unter stetem Umrühren mit der Holzkelle beigeben, das Ganze aufkochen. Das mit Weisswein (2) gut angerührte Stärkemehl rasch mit der Käsemasse vermengen, damit eine gleichmässig vermischte, sämige Fonduemasse entsteht. Würzen und den Kirsch dazugiessen. Das Fondue in die vorgewärmte Caquelons abfüllen, auf den brennenden Rechauds zu Tisch tragen.

Stichworte: Schweiz, Fondue

Dodgers

Für 4 Portionen

Zutaten

- *100 g Cheddar-Käse*
- *25 g Mehl*
- *2 TL Backpulver*
- *1/4 TL Salz*
- *1 EL Haferflocken*
- *1/4 TL Pfeffer, schwarz*
- *150 ml Milch*
- *1/2 TL Getrocknete Kräuter*
- *Öl; zum Ausbacken*

Den Käse in kleine Stücke zerbröseln. Das Mehl sieben und mit dem Backpulver und Salz in einer Schüssel vermengen. Die Haferflocken und den Pfeffer hinzugeben und vermischen. Die Milch zufügen und das Ganze zu einem dicken Teig kneten. Den Käse und die Kräuter in den Teig kneten.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Masse achteln und kleine Pfannkuchen formen. Von beiden Seiten im Öl backen, bis sie goldbraun sind. Aus der Pfanne nehmen und abtropfen lassen. * Quelle: Audrey Ellis, Traditional Britisch Cooking Übersetzt und gepostet von Björn Fritsche@ 2:2426/3011, 29.05.94 Erfasser: Datum: 10.11.1994 Stichworte: Käse, Irland, P8

Stichworte: Irland, P8, Käse

Eingelegter Camembert mit Majoran

Für 4 Portionen

Zutaten

- *24 Zweige Majoran*
- *8 Knoblauchzehen*
- *4 EL Eingelegter grüner Pfeffer*
- *8 Deutsche Camembert a 125 g*
- *(55 % Fett i.Tr.)*
- *8 Lorbeerblätter*
- *Sonnenblumenöl*

Den Majoran waschen und sehr gut trockentupfen, den Knoblauch schälen und quer in dünne Scheiben schneiden. Den grünen Pfeffer abtropfen lassen. Den Camembert in Achtel schneiden und abwechselnd mit Majoran, Knoblauch, Lorbeerblättern und grünen Pfeffer in ein festschließendes Gefäß schichten. Sonnenblumenöl auffüllen, bis alle Zutaten bedeckt sind. Das Gefäß fest verschließen und mindestens zwei Tage bei Zimmertemperatur durchziehen lassen. Der eingelegte Camembert hält sich im Kühlschrank mindestens eine Woche. Dazu paßt herzhaftes Bauernbrot. Stichworte: Eingelegt, Camembert, Majoran

Stichworte	Käsegerichte

Eingelegter Käse

Für 4 Portionen

FÜR 4 PORTIONEN

- *500 g Harzer Käse (4 Rollen a 125 g)*
- *400 g Schafkäse*
- *2 Knoblauchzehen*
- *100 g Rote Zwiebeln*
- *100 g Weisse Zwiebeln*
- *1/2 Bd. glatte Petersilie*
- *1 TL Kümmel*
- *2 grüne Pfefferschoten*
- *3/4 l Öl*
- *1 1/2 EL Essig-Essenz (25 %).*

Harzer in Taler teilen, Schafkäse in Würfel, Knoblauch und Zwiebeln in Ringe schneiden. Petersilie von den Stielen zupfen. Alle Zutaten mit Kümmel und Pfefferschoten in ein Deckelglas schichten. Öl mit Essig-Essenz gut verrühren, über den Käse giessen, er muss mit der Flüssigkeit bedeckt sein. Das Glas mit einem Deckel verschliessen und 2-3 Tage im Kühlschrank ziehenlassen.

Dazu schmeckt ein kräftiges Bauernbrot. * Quelle: Winke & Rezepte 10 / 94 der Hamburgischen Electricitätswerke AG Erfasser: Lothar Datum: 27.02.1995 Stichworte: P4, Käse, Eingelegtes

Stichworte: P4, Eingelegtes, Käse

Stichworte Käsegerichte

Titel - Rubrik - Stichworte

Eingelegter Schafskäse

Für 4 Portionen

Zutaten

- *200 g Schafskäse*

Auf dem Schafskäse Salbeiblätter andrücken. Eine Mischung aus (Oliven-)Öl, gehacktem(!) Knoblauch, Pfeffer und evtl. ein paar Zwiebelwürfelchen vorsichtig drübergiessen, so dass der Schafskäse bedeckt ist. Das ganze einige Tage gut verschlossen an einem kühlen Ort ziehen lassen.

Anmerkung:

Der hierzulande verkaufte Schafskäse besteht zumeist zu einem erheblichen Teil auch aus Kuhmilch - weil die nämlich billiger ist, als Schafsmilch. Also wird Kuh- und Schafsmilch gemischt und verkäst - und anschliessend als Schafskäse verkauft! Grobkörniger Schafskäse sollte einen immer skeptisch stimmen. Richtiger Schafskäse ist frisch eine recht homogene Masse (die sich in Öl NICHT auflöst!) und wird beim Trocknen feinkrümelig ...

Allgemeine Tips:

Schafskäse lässt sich gut einlegen in Olivenöl mit viel Knoblauch und Kreuzkümmel.

... Oder einige Salbeiblätter, Thymian, ... Eigentlich so alles, was der Kräutergarten hergibt. Am besten ist's nach eigenem Geschmack ausprobieren.

Quelle: de.rec.mampf, borris@boba.rhein-main.de (Borris Balzer), 23.03.93 ** Gepostet von Burkard Schoof Erfasser: Burkard Datum: 16.09.1994 Stichworte: Beilagen, P4

Stichworte: P4

Stichworte	Käsegerichte

Eingelegter Schafskäse

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Schafskäse*

Schafkäse in Scheiben. Knoblauch- und Zitronenscheiben mit abgetropften schwarzen Oliven, Rosmarinzweiglein und kaltgepresstem Olivenöl geben. Mindestens einen Tag durchziehen lassen. Als Vorspeise zu Baguette oder Schwarzbrot (bei Zimmertemperatur) servieren. Hält sich im Kühlschrank mindestens eine Woche.

Quelle: /T-NETZ/ESSEN, C.BLUEHM@LINK-F.ZER, 04.11.92 ** Gepostet von Burkard Schoof Erfasser: Burkard Datum: 16.09.1994 Stichworte: Beilagen, P4

Stichworte: P4

Eingelegter Schafskäse

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Salbeiblätter (bis 3)*

Auf dem Schafskäse Salbeiblätter andrücken. Eine Mischung aus (Oliven-)Öl, gehacktem(!) Knoblauch, Pfeffer und evtl. ein paar Zwiebelwürfelchen vorsichtig drübergiessen, so dass der Schafskäse bedeckt ist. Das ganze einige Tage gut verschlossen an einem kühlen Ort ziehen lassen.

Anmerkung:

Der hierzulande verkaufte Schafskäse besteht zumeist zu einem erheblichen Teil auch aus Kuhmilch - weil die nämlich billiger ist, als Schafsmilch. Also wird Kuh- und Schafsmilch gemischt und verkäst - und anschliessend als Schafskäse verkauft! Grobkörniger Schafskäse sollte einen immer skeptisch stimmen. Richtiger Schafskäse ist frisch eine recht homogene Masse (die sich in Öl NICHT auflöst!) und wird beim Trocknen feinkrümelig ...

Allgemeine Tips:

Schafskäse lässt sich gut einlegen in Olivenöl mit viel Knoblauch und Kreuzkümmel.

... Oder einige Salbeiblätter, Thymian, ... Eigentlich so alles, was der Kräutergarten hergibt. Am besten ist's nach eigenem Geschmack ausprobieren.

Quelle: de.rec.mampf, borris@boba.rhein-main.de (Borris Balzer), 23.03.93 ** Gepostet von Burkard Schoof Erfasser: Burkard Datum: 16.09.1994 Stichworte: Beilagen, P4

Stichworte: P4

Stichworte	Käsegerichte

Eingelegter Schafskäse

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Knoblauch*

Schafkäse in Scheiben. Knoblauch- und Zitronenscheiben mit abgetropften schwarzen Oliven, Rosmarinzweiglein und kaltgepresstem Olivenöl geben. Mindestens einen Tag durchziehen lassen. Als Vorspeise zu Baguette oder Schwarzbrot (bei Zimmertemperatur) servieren. Hält sich im Kühlschrank mindestens eine Woche.

Quelle: /T-NETZ/ESSEN, C.BLUEHM@LINK-F.ZER, 04.11.92 ** Gepostet von Burkard Schoof Erfasser: Burkard Datum: 16.09.1994 Stichworte: Beilagen, P4

Stichworte: P4

Eingelegter Schafskäse

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Olivenöl*

Auf dem Schafskäse Salbeiblätter andrücken. Eine Mischung aus (Oliven-)Öl, gehacktem(!) Knoblauch, Pfeffer und evtl. ein paar Zwiebelwürfelchen vorsichtig drübergiessen, so dass der Schafskäse bedeckt ist. Das ganze einige Tage gut verschlossen an einem kühlen Ort ziehen lassen.

Anmerkung:

Der hierzulande verkaufte Schafskäse besteht zumeist zu einem erheblichen Teil auch aus Kuhmilch - weil die nämlich billiger ist, als Schafsmilch. Also wird Kuh- und Schafsmilch gemischt und verkäst - und anschliessend als Schafskäse verkauft! Grobkörniger Schafskäse sollte einen immer skeptisch stimmen. Richtiger Schafskäse ist frisch eine recht homogene Masse (die sich in Öl NICHT auflöst!) und wird beim Trocknen feinkrümelig ...

Allgemeine Tips:

Schafskäse lässt sich gut einlegen in Olivenöl mit viel Knoblauch und Kreuzkümmel.

... Oder einige Salbeiblätter, Thymian, ... Eigentlich so alles, was der Kräutergarten hergibt. Am besten ist's nach eigenem Geschmack ausprobieren.

Quelle: de.rec.mampf, borris@boba.rhein-main.de (Borris Balzer), 23.03.93 ** Gepostet von Burkard Schoof Erfasser: Burkard Datum: 16.09.1994 Stichworte: Beilagen, P4

Stichworte: P4

Stichworte	Käsegerichte

Eingelegter Schafskäse

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Zitrone*

Schafkäse in Scheiben. Knoblauch- und Zitronenscheiben mit abgetropften schwarzen Oliven, Rosmarinzweiglein und kaltgepresstem Olivenöl geben. Mindestens einen Tag durchziehen lassen. Als Vorspeise zu Baguette oder Schwarzbrot (bei Zimmertemperatur) servieren. Hält sich im Kühlschrank mindestens eine Woche.

Quelle: /T-NETZ/ESSEN, C.BLUEHM@LINK-F.ZER, 04.11.92 ** Gepostet von Burkard Schoof Erfasser: Burkard Datum: 16.09.1994 Stichworte: Beilagen, P4

Stichworte: P4

Eingelegter Schafskäse

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Knoblauch (gehackt)*

Auf dem Schafskäse Salbeiblätter andrücken. Eine Mischung aus (Oliven-)Öl, gehacktem(!) Knoblauch, Pfeffer und evtl. ein paar Zwiebelwürfelchen vorsichtig drübergiessen, so dass der Schafskäse bedeckt ist. Das ganze einige Tage gut verschlossen an einem kühlen Ort ziehen lassen.

Anmerkung:

Der hierzulande verkaufte Schafskäse besteht zumeist zu einem erheblichen Teil auch aus Kuhmilch - weil die nämlich billiger ist, als Schafsmilch. Also wird Kuh- und Schafsmilch gemischt und verkäst - und anschliessend als Schafskäse verkauft! Grobkörniger Schafskäse sollte einen immer skeptisch stimmen. Richtiger Schafskäse ist frisch eine recht homogene Masse (die sich in Öl NICHT auflöst!) und wird beim Trocknen feinkrümelig ...

Allgemeine Tips:

Schafskäse lässt sich gut einlegen in Olivenöl mit viel Knoblauch und Kreuzkümmel.

... Oder einige Salbeiblätter, Thymian, ... Eigentlich so alles, was der Kräutergarten hergibt. Am besten ist's nach eigenem Geschmack ausprobieren.

Quelle: de.rec.mampf, borris@boba.rhein-main.de (Borris Balzer), 23.03.93 ** Gepostet von Burkard Schoof Erfasser: Burkard Datum: 16.09.1994 Stichworte: Beilagen, P4

Stichworte: P4

Stichworte	Käsegerichte

Eingelegter Schafskäse

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Oliven (schwarz)*

Schafkäse in Scheiben. Knoblauch- und Zitronenscheiben mit abgetropften schwarzen Oliven, Rosmarinzweiglein und kaltgepresstem Olivenöl geben. Mindestens einen Tag durchziehen lassen. Als Vorspeise zu Baguette oder Schwarzbrot (bei Zimmertemperatur) servieren. Hält sich im Kühlschrank mindestens eine Woche.

Quelle: /T-NETZ/ESSEN, C.BLUEHM@LINK-F.ZER, 04.11.92 ** Gepostet von Burkard Schoof Erfasser: Burkard Datum: 16.09.1994 Stichworte: Beilagen, P4

Stichworte: P4

Eingelegter Schafskäse

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Pfeffer*

Auf dem Schafskäse Salbeiblätter andrücken. Eine Mischung aus (Oliven-)Öl, gehacktem(!) Knoblauch, Pfeffer und evtl. ein paar Zwiebelwürfelchen vorsichtig drübergiessen, so dass der Schafskäse bedeckt ist. Das ganze einige Tage gut verschlossen an einem kühlen Ort ziehen lassen.

Anmerkung:

Der hierzulande verkaufte Schafskäse besteht zumeist zu einem erheblichen Teil auch aus Kuhmilch - weil die nämlich billiger ist, als Schafsmilch. Also wird Kuh- und Schafsmilch gemischt und verkäst - und anschliessend als Schafskäse verkauft! Grobkörniger Schafskäse sollte einen immer skeptisch stimmen. Richtiger Schafskäse ist frisch eine recht homogene Masse (die sich in Öl NICHT auflöst!) und wird beim Trocknen feinkrümelig ...

Allgemeine Tips:

Schafskäse lässt sich gut einlegen in Olivenöl mit viel Knoblauch und Kreuzkümmel.

... Oder einige Salbeiblätter, Thymian, ... Eigentlich so alles, was der Kräutergarten hergibt. Am besten ist's nach eigenem Geschmack ausprobieren.

Quelle: de.rec.mampf, borris@boba.rhein-main.de (Borris Balzer), 23.03.93 ** Gepostet von Burkard Schoof Erfasser: Burkard Datum: 16.09.1994 Stichworte: Beilagen, P4

Stichworte: P4

Stichworte	Käsegerichte

Eingelegter Schafskäse

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Rosmarinzweig*

Schafkäse in Scheiben. Knoblauch- und Zitronenscheiben mit abgetropften schwarzen Oliven, Rosmarinzweiglein und kaltgepresstem Olivenöl geben. Mindestens einen Tag durchziehen lassen. Als Vorspeise zu Baguette oder Schwarzbrot (bei Zimmertemperatur) servieren. Hält sich im Kühlschrank mindestens eine Woche.

Quelle: /T-NETZ/ESSEN, C.BLUEHM@LINK-F.ZER, 04.11.92 ** Gepostet von Burkard Schoof Erfasser: Burkard Datum: 16.09.1994 Stichworte: Beilagen, P4

Stichworte: P4

Stichworte	Käsegerichte

Eingelegter Schafskäse

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Zwiebel*

Auf dem Schafskäse Salbeiblätter andrücken. Eine Mischung aus (Oliven-)Öl, gehacktem(!) Knoblauch, Pfeffer und evtl. ein paar Zwiebelwürfelchen vorsichtig drübergiessen, so dass der Schafskäse bedeckt ist. Das ganze einige Tage gut verschlossen an einem kühlen Ort ziehen lassen.

Anmerkung:

Der hierzulande verkaufte Schafskäse besteht zumeist zu einem erheblichen Teil auch aus Kuhmilch - weil die nämlich billiger ist, als Schafsmilch. Also wird Kuh- und Schafsmilch gemischt und verkäst - und anschliessend als Schafskäse verkauft! Grobkörniger Schafskäse sollte einen immer skeptisch stimmen. Richtiger Schafskäse ist frisch eine recht homogene Masse (die sich in Öl NICHT auflöst!) und wird beim Trocknen feinkrümelig ...

Allgemeine Tips:

Schafskäse lässt sich gut einlegen in Olivenöl mit viel Knoblauch und Kreuzkümmel.

... Oder einige Salbeiblätter, Thymian, ... Eigentlich so alles, was der Kräutergarten hergibt. Am besten ist's nach eigenem Geschmack ausprobieren.

Quelle: de.rec.mampf, borris@boba.rhein-main.de (Borris Balzer), 23.03.93 ** Gepostet von Burkard Schoof Erfasser: Burkard Datum: 16.09.1994 Stichworte: Beilagen, P4

Stichworte: P4

Stichworte	Käsegerichte

Eingelegter Schafskäse

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Olivenöl (kaltgepresst)*

Schafkäse in Scheiben. Knoblauch- und Zitronenscheiben mit abgetropften schwarzen Oliven, Rosmarinzweiglein und kaltgepresstem Olivenöl geben. Mindestens einen Tag durchziehen lassen. Als Vorspeise zu Baguette oder Schwarzbrot (bei Zimmertemperatur) servieren. Hält sich im Kühlschrank mindestens eine Woche.

Quelle: /T-NETZ/ESSEN, C.BLUEHM@LINK-F.ZER, 04.11.92 ** Gepostet von Burkard Schoof Erfasser: Burkard Datum: 16.09.1994 Stichworte: Beilagen, P4

Stichworte: P4

Eingelegter Schafskäse

Für 4 Portionen

Zutaten

- *600 g Feta-Schafskäse*
- *100 g trockene schwarze Oliven*
- *1 TL Schwarze Pfefferkörner*
- *1 Zweig Rosmarin*
- *1 Zweig Zitronenthymian oder Thymian*
- *2 Lorbeerblätter 2 getrocknete Chilischoten*
- *3 Knoblauchzehen*
- *1/2 l kaltgepreßtes Olivenöl*
- *14 EL Zitronensaft*

1. Den Schafskäse in drei Zentimeter grosse Würfel schneiden und vermischt mit den Oliven in ein Einmachglas legen. Die Pfefferkörner darüberstreuen. Die Kräuter und die Chilischoten dazwischenstecken.

2. Knoblauch schälen, halbieren. Ebenfalls zwischen Käse und Oliven stecken. Olivenöl mit Zitronensaft verquirlen und über die Zutaten giessen, so dass alles bedeckt ist.

3. Das Glas schliessen, kühl stellen, doch möglichst nicht in den Kühlschrank, hier wird das Olivenöl fest. Drei Tage lang durchziehen lassen, dann mit Brot servieren. * Quelle: Stern 33 / 95 von Erika Casparek-Türkkan Erfasser: Datum: 25.09.1995 Stichworte: P4, Käse, Schafskäse, Eingelegt

Stichworte: P4, Eingelegt, Käse, Schafskäse

Eingelegter Ziegenkäse

Für 4 Portionen

Zutaten

- *6 klein. junge Ziegenkäse (je 50 g)*
- *1 Zweig Rosmarin*
- *3 Zweige Thymian*
- *2 Lorbeerblätter*
- *3 Pimentkörner*
- *10 eingelegte grüne Pfefferkörner*
- *10 eingelegte rosa Pfefferkörner*
- *2 bis 3 Chilischoten*
- *1/2 l Olivenöl*

Ziegenkäse mit Kräutern und Gewürzen in ein Glas schichten, mit Öl begiessen, verschliessen und an einem kühlen Ort mindestens 7 Tage durchziehen lassen. * Quelle: Rezeptkalender der Stadtwerke Bochun 1995 Energie-Verlag GmbH, Heidelberg ISBN 3-87200-314-5 Erfasser: Lothar Datum: 05.02.1995 Stichworte: P4, Käsegerichte, Eingelegtes, Ziegenkäse, Käse

Stichworte: P4, Eingelegtes, Käse, Ziegenkäse

Feta, Infos

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Feta*

Feta ist eine giechische Käsesorte (Feta bedeutet in Griechisch Scheibe, weil es Usus ist, diesen Käse in Scheiben geschnitten zu servieren. Echte Feta ist nur aus Schafsmilch und reift längere Zeit (ein paar Monate) in mit Salzlake gefüllten Holzfässern.

Diese Feta kennen wenige, aber sie ist die echte Feta .

Das was unter Feta so kursiert, ist bestenfalls telemes, wenn es aus Schafsmilch/ Ziegenmilch besteht, und schlimmstenfalls ein nach nichts schmeckender Käse, wenn er aus Kuhmilch besteht. * Quelle: Gepostet von Nikos Tavridis, 01.09.94 Erfasser: Datum: 22.02.1995 Stichworte: Käse, Feta, Info, P1

Stichworte: P1, Käse, Feta, Informationen

Fleischtomaten mit Schafskäse

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 Fleischtomaten, mittelgroß*
- *600 g Schafskäse*
- *Basilikum*
- *Pfeffer*

Quelle: test 8/94 S. 102 : Stiftung Warentest Erfaßt: Michael Neitzel : 2:2444/1212.2 Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten 1. Die Tomaten waagerecht halbieren, das weiche innere Fruchtfleisch und die Kerne mit einem Löffel herausnehmen und kleinhacken. 2. Den Schafskäse zerbröckeln, mit dem Tomaten-Inneren vermengen. 3. Mit Pfeffer und einigen Basilikum-Blättern würzen; in die Tomatenhälften füllen. 4. Eine Auflaufform mit wenig Butter oder Margarine einfetten, die Tomatenhälften hineinsetzen und im vorgeheizten Backofen bei etwa 200 Grad 10 bis 20 Minuten überbacken. Beilage: Dazu paßt zum Beispiel Baguette oder türkisches Fladenbrot oder auch Risotto. Getränkeempfehlung: leichter Rose (Frankreich oder Italien) Tip: Statt frischer Basilikumblätter kann auch Tiefkühlbasilikum verwendet werden. Es ist zwar nicht ganz so aromatisch wie frische Blätter, aber zu bevorraten. Tiefkühlbasilikum direkt aus dem Eisschrank unter die Tomaten- Käse-Mischung geben. Info Tomate: - 100 g enthalten nur 17 Kilokalorien : - hoher Vitamingehalt (15 - 30 mg Vitamin C) :

- hoher Anteil Beta Carotin (Vorstufe Vitamin A)

Stichworte: Tomate, Schnell

Fondue-Infos, Tips und Tricks

Für 4 Portionen MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- Nach: Chäs-Chuchi 10/86

- erfasst von Daniel Brack

Wo kocht man Fondue? Am schnellsten geht es auf dem Herd. Wenn kein Herd vorhanden ist, kann man das Fondue auch direkt auf dem Rechaud zubereiten. Das dauert etwas länger und braucht etwas mehr Flüssigkeit. Auf dem Rechaud soll das fertiggekochte Fondue noch leise köcheln. Jeder sollte mit seinem Brotbrocken zwei, drei Runden drehen, damit es immer schön durchgerührt ist. Ein Tip: Wenn man die Käsemischung 1-2 Stunden im kalten Wein ziehen lässt, wird das Fondue besonders sämig. Über das, was passieren kann und wie man es behebt: Wenn das Fondue zu dünn ist: Rechaud-Flamme etwas höher stellen, etwas Speisestärke in Kirsch oder wenig Wein auflösen und unter tüchtigem Rühren langsam ins Fondue geben. Wenn das Fondue zu dick ist: Rechaud-Flamme etwas höher stellen. Unter tüchtigem Rühren etwas Weisswein beigeben. Wenn das Fondue scheiden will: Das Caquelon auf den Herd zurückstellen, einen Teelöffel Speisestärke in wenig Weisswein auflösen, einige Tropfen Zitronensaft zugeben und unter tüchtigem Rühren mit dem Schwingbesen ins Fondue geben. Über die Zutaten: Welche Käse? Der meistverwendete ist der Greyerzer, dicht gefolgt vom Emmentaler. Daneben eignen sich Freiburger Vacherin, Raclette Käse, Appenzeller, Tilsiter und Sbrinz. Zum Abrunden des Geschmackes kann man auch Schabziger und verschiedene Weichkäse beigeben. Zudem kann der Käsehändler Tips geben, oder er hat eine eigene Mischung bereit. Welcher Wein? Ein herber Weisswein plus Zitronensaft (heutige Weissweine enthalten zu wenig Säure, um das Fondue zu binden) oder Fonduewein. Varianten sind Apfelwein oder Champagner. Welche Gewürze? Die typischen sind Knoblauch, Pfeffer und Muskat, aber auch Zwiebeln, Schalotten, Kümmel, Paprika, grüner Pfeffer, Cayenne-Pfeffer und Curry eignen sich gut. Pilze wie Pfifferlinge, Champignons, Morcheln und Steinpilze sowie Kräuter aller Art geben dem Fondue eine besondere Note. Welches Bindemittel? Speisestärke, Mehl oder Kartoffelmehl. Maizena express eignet sich nicht. Was tunkt man ins Fondue? Pariserbrot, Weissbrot, Schwarzbrot, Bauernbrot, geröstetes Toastbrot. Aber auch Kartoffeln, verschiedene Gemüse, Birnen oder Scampi. Über das Davor, das Dazu und das Danach: Was zum Apero? Etwas Rassiges wie Bündnerfleisch, Walliser Trockenfleisch, Hobelfleisch. Was trinkt man zum Fondue? Einen spritzigen Weisswein oder leichten Schwarztee. Und zum Verdauen: Kirsch, Williams, Calvados, Cognac, Grappa..... Was zum Dessert? Etwas Erfrischendes wie Fruchtsalat oder frische Früchte.

Stichworte: Fondue

Fonduta

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 l warme Milch*
- *350 g Fontina-Käse in dünnen Scheiben*
- *Salz*
- *4 Eigelb*
- *50 g Butter*
- *1 Trüffel oder einige kleine Champignonköpfe*
- *Einige getoastete Brotscheiben*

Einige Esslöffel Milch abnehmen, die übrige Milch in eine feuerfeste Schüssel giessen, im Kochenden Wasserbad erhitzten. Die Käsescheiben und Salz zugeben und mit einem Holzlöffel so lange rühren, bis eine cremige Sauce entsteht. Die Eigelb und die beiseite gestellte Milch verrühren und in die Sauce giessen. Nach und nach die Butter zugeben und so lange rühren, bis die Fonuduta glatt und geschmeidig ist. Die Sauce in kleine Schüsselchen verteilen, hauchdünne Trüffel- oder Champingnonscheiben darüber streuen und mit Toast Servieren.

- Hinweis -

Fontina. Der halbfeste Käse aus dem Aosta-Tal hat seinen Namen vom Berg Fontin unweit der Stadt Aosta. Er zählt zu den berühmtesten italienischen Käsesorten, und für viele Kenner gilt er wegen seines süssen Nussgeschmacks und seiner köstlichen cremigen Konsistenz als einer der besten Käse der Welt. Obwohl er eigentlich auf die Käseplatte gehört, dient er auch oft als Zutat zur berühmten Piemonteser Spezialität Funduta oder zu anderen warmen Käsegerichte. * Quelle: Das Mosaik Kochbuch Italien, Mosaik Verlag GmbH, 1983, ISBN 3-570-01092-9 erfasst von Stefan Kämpfen 2:301/406.7 (17.07.94) Erfasser: Stefan Datum: 05.08.1994 Stichworte: Italien, Käse, P4

Stichworte: Italien, P4, Käse

Fränkischer Gerupfter

Für 4 Portionen

Zutaten

- *200 g Camembert, weich*
- *200 g Gouda, alt*
- *100 g Quark, evtl. etwas mehr*
- *2 Eigelb*
- *1 groß. Zwiebel*
- *100 g Butter*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *1 TL Kümmel*
- *2 EL Paprika*

Die Zwiebel in feine Würfel schneiden. Den Gouda zerkleinern, am besten raspeln. Alle Zutaten sollten zimmerwarm sein.

Den Camembert mit einer Gabel zerkleinern und mit Quark, Gouda, Eigelb und Zwiebeln vermengen. Dann die Butter und die Gewürze untermischen. Der Gerupfte muss mit einem starken Holzrührer gut durchgerührt werden.

Nachdem die Masse ca. 1 Stunde gezogen hat, sollte der Gerupfte erneut pikant abgeschmeckt werden. Nach dem Durchrühren muss der Gerupfte locker, ja fast schaumig sein. Bei Bedarf kann die Konsistenz durch die Zugabe von Quark geändert werden.

Den Gerupften als Berg auf einem Holzbrett anrichten und mit Zwiebelringen, Radieschen und Petersilie garnieren.

Dazu passt ein gutes Schwarzbrot oder auch Laugenbrezln und Bier.

Diese fränkische Spezialität ist dem bayrischen Obatzten ähnlich und wird zum Abendbrot gegessen.

Tip: Wers gern etwas aromatischer hat, kann noch etwas Romadur untermischen!

Erfasst von Dietrich Krieger, 2:246/8026.3 ** Gepostet von Dietrich Krieger Date: Sat, 04 Mar 1995 Erfasser: Dietrich Datum: 24.04.1995 Stichworte: Käse, P4

Stichworte: P4, Käse

Stichworte Käsegerichte

Französische Kräuterbällchen

Für 4 Portionen

Zutaten

- *40 g Frischkäse*
- *40 ml Sahne*
- *80 g Emmentaler, gerieben*
- *0.4 TL Senf*
- *Pfeffer, grob*
- *Majoran*
- *Thymian*
- *Schnittlauch*

Frischkäse und Sahne verrühren, den Emmentaler unterheben. Mit Senf und Pfeffer abschmecken und kaltstellen, bis die Masse ganz fest ist.

Die Kräuter fein hacken, die Käsemasse mit nassen Händen zu kleinen Bällchen formen und in den Kräutern wälzen.

(Quelle: Lehrküche der Stadtwerke Hamm Gmbh)

21.01.1994

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Käse, Vorspeisen, Beilagen, P20

Stichworte: Käse, Vorspeisen, P20

Freiburger Fondue

Für 4 Portionen MMMMM------------------------------ZUTATEN--------------------------

2 Knoblauchzehen

1 tb Butter

750 g Vacheron a Fondue; in

- dünne Blättchen

- geschnitten

- Käsespezialität aus dem

- Gebiet um Freiburg in der

- Schweiz

4 tb warmes Wasser

1 ts weisser Pfeffer; f.a.d.M.

1 Spur Salz

2 Baguette Stangen

* eventuell

1 ts Kartoffelmehl

Diese Fondue unterscheidet sich von allen bisher beschriebenen dadurch, dass sie einmal ganz ohne Alkohol zubereitet wird und zum anderen nicht kochen darf. Sie hat - für Deutschland - nur einen Nachteil: Der dazu erforderliche Käse ist schwer zu beschaffen. Das allerdings ist auch wieder ein besonderer Anreiz für den wahren Gourmet; er spürt den Käse auf und kann sich und seinen Freunden, ohne in die Kostenhöhe von Hummer oder Kaviar klettern zu müssen, einen seltenen, köstlichen Genuss bieten.

Butter in der Fonduekachel schmelzen, dabei den Knoblauch hineinpressen. Dabei so schwenken, dass die Innenseite der Fonduekachel von der Butter übezogen wird.

Den Vacherin a Fondue zusammen mit dem Wasser nach und nach zugeben. So lange bei mässiger Hitze rühren, bis sich der Käse aufgelöst hat und eine zarte dichflüssige Creme bildet.

Diese Fondue kann man nicht auf einem Spiritusbrenner zu Tisch bringen, da dieser zuviel Hitze abgibt. Wer keinen regulierbaren Gasbrenner hat, der benutze besser einen Teewärmer - Stövchen - bei dem die Wärme von einer Kerze kommt. Eine Elektro-Warmhalteplatte tut es auch.

Die Freiburger Fondue darf nicht zum Kochen kommen, denn dann läuft sie auseinander. Sollte das doch einmal passieren, so hat eine Rettungsaktion mit dem Kartoffel- oder Stärkemehl, das in kaltem Wasser verquirlt wurde, gute Erfolgsaussichten.

Zu dieser Fondue serviere ich gerne ein Gläschen Kirschwasser, jeder kann seine Brotstücke gelegentlich ein bischen eintunken. Nur zur besseren Verdauung natürlich ;-) * Quelle: Nationalgericht posted by K.-H. Boller Bollerix@Wilam.north.de Erfasser: Bollerix Datum: 31.03.1995 Stichworte: Fondue, Käse, Geschmolzenes, Schweiz, P4

Stichworte: Schweiz, P4, Käse, Geschmolzenes, Fondue

Freiburger Fondue I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Knoblauchzehen*
- *1 EL Butter*
- *750 g Vacherin a Fondue; in dünne Blättchen geschnitte*
- *4 EL warmes Wasser*
- *1 TL Weißer Pfeffer*
- *1 Schuss Salz*
- *2 Baguette-Stangen*
- *1 TL Kartoffelmehl; evtl.*

Vacherin: Käsespezialität aus dem Gebiet um Freiburg in der Schweiz.

Diese Fondue unterscheidet sich von anderen dadurch, dass sie einmal ganz ohne Alkohol zubereitet wird und zum anderen nicht kochen darf. Sie hat - für Deutschland - nur einen Nachteil: Der dazu erforderliche Käse ist schwer zu beschaffen. Das allerdings ist auch wieder ein besonderer Anreiz für den wahren Gourmet; er spürt den Käse auf und kann sich und seinen Freunden, ohne in die Kostenhöhe von Hummer oder Kaviar klettern zu müssen, einen seltenen, köstlichen Genuss bieten.

Butter in der Fonduekachel schmelzen, dabei den Knoblauch hineinpressen. Dabei so schwenken, dass die Innenseite der Fonduekachel von der Butter überzogen wird.

Den Vacherin a Fondue zusammen mit dem Wasser nach und nach zugeben. So lange bei mässiger Hitze rühren, bis sich der Käse aufgelöst hat und eine zarte dickflüssige Creme bildet.

Diese Fondue kann man nicht auf einem Spiritusbrenner zu Tisch bringen, da dieser zuviel Hitze abgibt. Wer keinen regulierbaren Gasbrenner hat, der benutze besser einen Teewärmer - Stövchen - bei dem die Wärme von einer Kerze kommt. Eine Elektro-Warmhalteplatte tut es auch.

Die Freiburger Fondue darf nicht zum Kochen kommen, denn dann läuft sie auseinander. Sollte das doch einmal passieren, so hat eine Rettungsaktion mit dem Kartoffel- oder Stärkemehl, das in kaltem Wasser verquirlt wurde, gute Erfolgsaussichten.

Zu dieser Fondue serviere ich gerne ein Gläschen Kirschwasser, jeder kann seine Brotstücke gelegentlich ein bisschen eintunken. Nur zur besseren Verdauung natürlich ;-) * Quelle: Nach: Nationalgericht Gepostet: K.-H. Boller Erfasser: Rene Datum: 06.02.1996 Stichworte: Käse, Fondue, Schweiz, P4

Stichworte: Schweiz, P4, Käse, Fondue

Fried Cheese

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 EL kräftig abgeschmecktes Tomatenmark*
- *(lass der Phantasie freien Lauf)*
- *2 EL Mehl*
- *1 Ei*
- *1 groß. Camembert (45%ig)*
- *geriebene Semmel*
- *Bratfett*
- *Rosmarin*
- *verschiedenes Obst*
- *Schwarzbrot*

Das Tomatenmark mit Mehl und Eiern verrühren. Den Camembert damit bestreichen und in Semmelbröseln wenden. Im erhitzten Fett auf beiden Seiten schön goldbraun braten. Mit Rosmarin und Obst garnieren(Preiselbeeren schmecken dazu hervorragend !!). Schwarzbrot dazu. Zubereitungszeit 12 Minuten * Quelle: Schnell-Kochbüchlein Verlag für die Frau Leipzig ISBN 3-7304-0355-9 ** Gepostet von: Catrin Eger Erfasser: Catrin Datum: 01.04.1996 Stichworte: Käse

Stichworte: Käse

Stichworte	Käsegerichte

Frischkäse mit Dill und Kapern

Für 4 Portionen

Zutaten

- *200 g Frischkäse; mager*
- *125 g Frischkäse, körnig - o. Hüttenkäse*
- *3 Bd. Dill; kleingeschnitten*
- *1 EL Kapern; kleingeschnitten*
- *1/2 TL Meerrettich*
- *Salz*
- *Schwarzer Pfeffer*

Beide Käse verrühren, Dill und Kapern unterrühren.

Mit Meerrettich, Salz und Pfeffer würzen.

Dazu: warme Baguette oder Toastbrot. * Quelle: Vital, Heft 5, 1994 erfasst von Rene Gagnaux 2:301/212.19, 08.05.94 Erfasser: Datum: 24.02.1995 Stichworte: Käse, Frisch, Dill, Kapern, P1

Stichworte: P1, Frisch, Käse, Kapern, Dill

Stichworte Käsegerichte

Frischkäse mit Erdbeer-Basilikum-Sosse

Für 4 Portionen

Zutaten

- *200 g Doppelrahmfrischkäse*
- *50 g Butter*
- *100 g Creme fraiche*
- *1 Eigelb*
- *Saft von 1 Limette*
- *1 EL Eingelegter grüner Pfeffer*
- *4 Blatt weisse Gelatine*
- *250 g Erdbeeren*
- *1 TL Zucker*
- *4 Blätter Basilikum*

Frischkäse mit Butter, Creme fraiche, Eigelb und Limettensaft schaumig rühren. Pfefferkörner zerdrücken und unter die Frischkäsecreme rühren. Gelatine nach Anweisung auflösen und ebenfalls unter die Creme rühren. In eine runde Form oder Schüssel streichen und 12 Stunden kühl stellen.

Erdbeeren halbieren. Die Hälfte der Erdbeeren mit Zucker pürieren. Basilikumblätter fein hacken und mit restlichen Erdbeerhälften unter das Püree mischen. Käsecreme auf eine Platte stürzen.

Erdbeersosse getrennt dazu servieren.

Beilage: Baguette. * Quelle: Rezeptkalender der Stadtwerke Bochun 1995 Energie-Verlag GmbH, Heidelberg ISBN 3-87200-314-5 Erfasser: Lothar Datum: 18.02.1995 Stichworte: P4, Erdbeeren, Frischkäse, Käse, Party

Stichworte: Erdbeeren, P4, Käse, Frischkäse, Party

Stichworte	Käsegerichte

Frischkäse mit Paprika-Zucchini-Gemüse

Für 4 Portionen

Zutaten

- *400 g Frischkäse*
- *75 ml Schlagsahne*
- *Salz*
- *Pfeffer, grob geschrotet*
- *200 g Rote Paprika*
- *200 g Gelbe Paprika*
- *100 g Zucchini*
- *50 g Staudensellerie*
- *2 Knoblauchzehen*
- *2 EL Olivenöl*
- *Basilikumblätter z. Garn.*
- *10 EL Olivenöl zum Beträufeln*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-essen & trinken 8/95

- erfasst von Petra Holzapfel

Frischkäse in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen gut durchrühren. Sahne dazugiessen, salzen und pfeffern. Paprikaschoten, Zucchini und Sellerie waschen und putzen, Paprikaschoten und Zucchini in feine Würfel, Sellerie in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch pellen und durchpressen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch 15 Sekunden darin anschwitzen. Sellerie, Paprika und Zucchini zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. 15 Sekunden anschwitzen, aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Pro Portion 1 El Paprikagemüse unter die Frischkäsecreme heben, salzen und pfeffern. 1 Stunde kalt stellen. Vor dem Servieren mit einem heissen Löffel Nocken von der Käsecreme abstechen, auf Tellern anrichten und jeweils 2 El Paprikagemüse dazugeben. Das restliche Olivenöl über den Nocken und dem Paprikagemüse verteilen, mit Basilikumblättern garnieren und servieren. Dazu passt Knoblauchbrot. Tip: Wenn die Frischkäsecreme zu flüssig wird, 2 Blatt (bezogen auf 4 Portionen) aufgelöste weisse Gelatine darunterrühren. Anmerkung Petra: statt Schlagsahne Schmand verwenden (wird fester) und braucht keine Gelatine

Stichworte: Abendessen, Zucchini, Brotbelag

Frischkäse mit Petersilien und Schalotten

Für 4 Portionen

Zutaten

- *200 g Frischkäse*
- *125 g Magerquark*
- *1/2 TL Dijon-Senf*
- *2 Bd. Petersilie; kleingeschnitten*
- *2 Schalotten; kleingeschnitten*
- *Salz*
- *Schwarzer Pfeffer*

Käse. Quark und Senf verrühren; Petersilie und Schalotten unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu: warme Baguette oder Toastbrot * Quelle: Vital, Heft 5, 1994 Erfasst von Rene Gagnaux 2:301/212.19, 08.05.94 Erfasser: Datum: 24.02.1995 Stichworte: Käse, Frisch, Quark, Petersilie, Schalotte, P1

Stichworte: Quark, Frisch, Käse, Petersilie, Schalotte

Frischkäsemousse mit Kräutern

Für 4 Portionen

Zutaten

- *133 g Mascarpone*
- *66 g Gorgonzola*
- *1/3 Bd. Petersilie*
- *1/3 Bd. Basilikum*
- *1/3 Bd. Kerbel*
- *Cayennepfeffer*
- *Muskat*
- *83 g Süsse Sahne*
- *166 g Kirschtomaten*
- *Basilikumblätter*
- *2/3 Scheibe Vollkornbrot*
- *2 EL Schnittlauchröllchen*

Mascarpone mit Gorgonzola verrühren. Kräuter hacken und unterrühren. Mit Cayennepfeffer und Muskat würzen. Sahne steif schlagen und unterheben. Mousse 2 Stunden kühl stellen.

Tomaten in Scheiben schneiden. Frischkäsemousse mit einem Esslöffel eiförmig abstechen und mit Tomatenscheiben und Basilikum portionsweise auf Tellern anrichten. Brotscheibe zerbröseln. Mousse mit Schnittlauchröllchen und Bröseln bestreuen. * Quelle: Elektro- und Rezeptkalender 1996 der Stadtwerke Bochum Erfasser: Lothar Datum: 14.04.1996 Stichworte: P6, Käse, Kräuter

Stichworte: P6, Kräuter, Käse

Stichworte	Käsegerichte

Fritirte Mozarella-Kugeln

Für 4 Portionen

Zutaten

- *150 g Mehl*
- *2 Ei*
- *220 ml Prosecco*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *4 Bd. Basilikum*
- *1 Zitrone*
- *2 EL Olivenöl*
- *2 Knoblauchzehe*
- *20 Mozzarella-Kugeln*
- *200 g Parmaschinken (hauchdünn geschnitten)*
- *1 TL Zucker*
- *Mehl; zum Panieren*
- *Sojaöl*
- *8 Tomaten*
- *2 EL Essig*

Mehl mit Eigelb, Sekt, Salz, Pfeffer glattrühren, 15 Min ruhen lassen. Basilikum hacken, mit 1/2 Tl. Zitronensaft und abgeriebener Schale, Olivenöl, Salz, Pfeffer und durchgepresstem Knoblauch verrühren. Käse quer halbieren. Auf eine Hälfte jeweils etwas Basilikum-Paste geben, die zweite Hälfte daraufsetzen. Mit Schinken umhüllen, festdrücken. Eiweiss mit Zucker steif schlagen, unter den Teig heben. Käse in Mehl wälzen, durch den Teig ziehen und in heissem Sojaöl 2 Minuten ausbacken. Tomaten in dünne Scheiben schneiden. Salz, Pfeffer, Essig und Öl verrühren und über die Tomaten geben. Käse mit dem Salat anrichten.

Getränk: italienischer Prosecco

Pro Stück: 150 kcal / 620 kJ ** Gepostet von: Halt Enid Erfasser: ruth Datum: 11.11.1996 Stichworte: Italien, Gratin, Mozzarella, P10, Für

Stichworte: Italien, Gratin, Mozzarella, Für, P10

Frittata mit Parmaschinken

Für 4 Portionen

Zutaten

- *200 g Ricotta-Käse*
- *6 EL Milch*
- *8 Eier*
- *1/2 Bd. Basilikum*
- *Salz*
- *Weißer Pfeffer*
- *4 Tomaten*
- *4 EL Olivenöl*
- *8 Scheibe Parmaschinken*

Käse mit einer Gabel zerdrücken und mit Milch und Eiern verrühren. Basilikum in Streifen schneiden und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten in Scheiben schneiden. Je ein Esslöffel Öl erhitzen, 1/4 der Tomatenscheiben darin anbraten und 1/4 der Käsemasse daraufgeben. Bei mittlerer Hitze stocken lassen. Wenden und goldbraun backen. Die restliche Frittata ebenso backen. Mit je zwei Scheiben Parmaschinken anrichten.

* Quelle: Yoyo 22/96 gepostet von Jörg Weinkauf und allen anderen Erfasser: Jörg Datum: 23.11.1996 Stichworte: Käse, Fleisch, Kräuter, Italien, P4

Stichworte: Fleisch, Italien, P4, Kräuter, Käse

Stichworte	Käsegerichte
*	460 kcal :Pro Person ca. : 1930 kJoule :Zubereitungsz. : 25 Minuten

Fünfmal würziger Käse: Käse-Relish

Für 4 Portionen

Zutaten

- *200 g Schmelzkäse; streichfähig*
- *2 Eier; hartgekocht*
- *3 Cornichons*
- *2 EL Kapern*
- *1 Becher TK-Schnittlauchröllchen*
- *1 klein. Paprikaschote, rot*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Muskatnuss*

Streichfähigen Schmelzkäse, hartgekochte Eier in kleinen Würfeln, gehackte Cornichons, winzige Kapern, Schnittlauch und die feingewürfelte Paprika gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Schmeckt zu Pumpernickel. Quelle: meine familie & ich erfasst: Sabine Becker, 23. April 1998

Stichworte: Aufstrich, Kaper, Snack

Fünfmal würziger Käse: Kräuterkäse

Für 4 Portionen

Zutaten

- *150 g Schafskäse, griechisch*
- *150 g Schichtkäse*
- *150 g Butter*
- *2 Schalotten*
- *2 Knoblauchzehen*
- *2 EL Kapern; gehackt*
- *2 Becher TK-Kräuter; z.B. Basilikum, glatte Petersilie*
- *1 EL Dijonsenf*
- *1 EL Senf, süss*
- *Salz*
- *Pfeffer*

Schafskäse. Schichtkäse, Butter, feingewürfelte Schalotten und durchgepresste Knoblauchzehen, gehackte Kapern, TK-Kräuter, Senf, Salz und Pfeffer im Mixer zu einer glatten Creme verrühren. Kräftig würzen. Mit knusprigem Baguette-Brot oder Sesamfladenbrot servieren. Quelle: meine familie & ich erfasst: Sabine Becker, 23. April 1998

Stichworte: Kräuter, Aufstrich, Kaper, Snack

Fünfmal würziger Käse: Obazda

Für 4 Portionen

Zutaten

- *250 g Camembert; reif, deutsch*
- *100 g Butter; weich*
- *1 Zwiebel*
- *2 EL Bier, dunkel; evtl. mehr*
- *Delikatess-Paprikapulver*
- *Salz*
- *Pfeffer*

Camembert. weiche Butter, feingewürfelte Zwiebel und dunkles Bier mit einer Gabel zerdrücken, gründlich mischen und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer sehr würzig abschmecken. Die bayerische Spezialität stets mit Schwarzbrot oder Brezeln reichen. Quelle: meine familie & ich erfasst: Sabine Becker, 23. April 1998

Stichworte: Snack

Gebackener Camembert

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Camembert*
- *Ei*
- *Milch*
- *Semmelbrösel*
- *Preiselbeermarmelade*

Camembert 2 x panieren und langsam in reichlich Fett backen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Preiselbeermarmelade servieren!

Tips: Geht schnell * Olgastrasse ** Das Olgastrassen-Kochbuch von Barbara Burr Bitte geben Sie diese Rezepte immer nur als Gesamtheit weite Anregungen bitte an burr@rus.uni-stuttgart.de Erfasser: Barbara Datum: 29.09.1993 Stichworte: Olgastrasse, Käse, Camembert, Fettgebackenes

Stichworte: Käse, Fettgebackenes, Camembert, Olgastrasse

Gebackener Camembert mit

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 klein. Dose Aprikosen*
- *1 EL Butter*
- *4 EL Weisswein trocken*
- *Jodsalz*
- *Cayennepfeffer*
- *Piment*
- *2 EL Zitronenmelisse; Handvoll*
- *4 Camembert-Hälften; a 125 g*
- *2 Eiweiss*
- *75 g Paniermehl*
- *4 EL Sonneblumenöl*
- *1 Baguette-Brot*

Aprikosen abtropfen lassen, pürieren. Butter in einem Topf schmelzen. Aprikosenpüree und Wein dazugeben, erhitzen. Mit Salz, Cayennepfeffer und Piment abschmecken. Melisse in Streifen schneiden und unterrühren. Camembert zuerst in Eiweiß, dann im Paniermehl wenden. Im heißen Öl goldbraun backen. Dazu schmeckt ein knuspriges Baguette. :Stichworte : Käse, Obst, P4, Vegetarisch :Notizen (*) : : : Quelle: Vital Extra :Notizen (**) : : : Gepostet von K.-H. Boller : : Date: 26 Mar 1995 :Zusatz : : : Pro Portion :

: ca. 640 kcal : Stichworte: Früchte, P4, Käse, Vegetarisch

Stichworte	Käsegerichte
*	: ca. 25 Minuten

Gebackener Camembert mit Aprikosensauce

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 klein. Dose Aprikosen*
- *1 EL Butter*
- *4 EL Weisswein trocken*
- *Jodsalz*
- *Cayennepfeffer*
- *Piment*
- *2 EL Zitronenmelisse; Handvoll*
- *4 Camembert-Hälften; a 125 g*
- *2 Eiweiss*
- *75 g Paniermehl*
- *4 EL Sonneblumenöl*
- *1 Baguette-Brot*

Aprikosen abtropfen lassen, pürieren. Butter in einem Topf schmelzen. Aprikosenpüree und Wein dazugeben, erhitzen. Mit Salz, Cayennepfeffer und Piment abschmecken. Melisse in Streifen schneiden und unterrühren.

Camembert zuerst in Eiweiss, dann im Paniermehl wenden. Im heissen Öl goldbraun backen. Dazu schmeckt ein knuspriges Baguette. Zubereitungszeit ca. 25 Minuten Pro Portion ca. 640 kcal * Quelle: Vital Extra ** Gepostet von K.-H. Boller Date: 26 Mar 1995 Erfasser: K.-H. Datum: 05.05.1995 Stichworte: Käse, Obst, Vegetarisch, P4

Stichworte: Früchte, P4, Käse, Vegetarisch

Stichworte	Käsegerichte

Gebackener Käse / Gebackener Camembert

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 INFO*

Frank Maronne: Ich persönlich esse gerne gebackenen Camembert.

Ich nehme ausser dem Camembert nur ein gut verschlagenes Ei und Semmelbrösel. Den Camembert tauche ich in das Ei bis er rundherum gut benetzt ist. Dann lege ich ihn auf einen Teller mit Paniermel (für den Boden), das ich auch oben drüber streue. Dann drücke ich das ganze rundherum etwas an, damit sich eine Kruste bildet.

Man kann einen Camembert nicht so fix panieren wie ein Schnitzel, da das Ei an der Schimmelschicht nicht so gut haftet wie an Fleisch. Dementsprechend ist die Kruste jetzt auch noch recht dünn und der Käse würde beim Backen auslaufen.

Deshalb hole ich ihn nun aus dem restlichen Paniermehl, lasse ihn kurz trocknen und wiederhole den Vorgang. Nun haftet das Ei schon viel besser, da die Oberfläche jetzt schon aus Paniermehl besteht. Wenn ich so 2, besser 3 Schichten aufgebracht habe, lasse ich das ganze noch ein paar Minuten trocknen und dann geht es nach Gefühl in die Friteuse (nicht in die Pfanne) - der Camembert ist innen schön geschmolzen, wenn die Paniermehlhülle knusprig braun ist.

Ich persönlich bevorzuge zu diesem Camembert Preiselbeeren, frisches Stangenweissbrot mit Knoblauchbutter und ein Glas Weiswein. * Quelle: Gepostet: Frank Maronne 2:2452/151.11 24.08.94 Erfasser: Datum: 22.02.1995 Stichworte: Käse, Infos, P1

Stichworte: P1, Käse, Informationen

Stichworte	Käsegerichte

Gebackener Schafskäse auf Gurken

Für 4 Portionen

Zutaten

- *300 g milder Schafskäse*
- *1 Ei*
- *Salz*
- *Oregano*
- *Pfeffer*
- *1 Knoblauchzehe*
- *100 g Haferflocken*
- *1 Salatgurke*
- *1 Zwiebel*
- *1 Zitrone; unbehandelt*
- *4 EL Essig*
- *3 EL Sonnenblumenöl*
- *Paprikapulver*
- *500 g Pflanzenmargarine*

Käse in Würfel schneiden. Ei mit Pfeffer verquirlen. Knoblauchzehe pellen, feinst hacken und hinzufügen. Käsewürfel im Ei wenden und mit Haferflocken panieren. Gurke waschen und mit Schale in dünne Scheiben schneiden. Auf 4 Tellern anrichten. Zwiebel fein würfeln. Von der Zitronenschale eine Hälfte abreiben, die andere dünn abschälen und in feine Streifen schneiden. Zitronensaft auspressen. Für die Marinade Essig, Zitronensaft, geriebene Zitronenschale, Salz, Pfeffer sowie Oregano, Zwiebel und Öl verquirlen, über die Gurkenscheiben geben und mit Zitronenstreifchen garnieren. Margarine in einem hohen Kochtopf erhitzen und die panierten Käsewürfel darin 5 Minuten goldbraun ausbacken. Mit der Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Auf den Gurkenscheiben mit Paprikapulver bestreut servieren. * Quelle: -Spar Küchenkalender -Erfasst von -Jörg Weinkauf@2:245/6801.7 ** Gepostet von Jörg Weinkauf Date: Mon, 09 Jan 1995 Erfasser: Jörg Datum: 09.03.1995 Stichworte: Käse, P4

Stichworte: P4, Käse

Gebackener Schafskäse mit Porree und Feigen

Für 4 Portionen

Zutaten

- *400 g Schafskäse*
- *Pergamentpapier*
- *schwarzer Pfeffer; f.a.d.M.*
- *3 Knoblauchzehen*
- *2 Zwiebeln*
- *2 Tomaten*
- *2 EL Olivenöl*
- *4 Stangen Porree*
- *75 g schwarze Oliven*
- *2 EL Walnussöl*
- *2 EL Honig*
- *1 TL Koriander; gemahlen*
- *1 Zitrone; Saft davon*
- *50 g Rosinen*
- *4 frische Feigen*

-- Vital Extra -- posted by K.-H. Boller -- modified by Bollerix

Schafskäse in vier Scheiben schneiden. Jede Scheibe auf ein Stück Perga- mentpapier legen, pfeffern. Knoblauchzehen und Zwiebeln in Scheiben schneiden. Tomaten in Scheiben schneiden. Auf dem Käse verteilen, mit Öl beträufeln. Papier verschliessen. bei 200 GradC ca. 20 Minuten backen.

Porree in Ringe schneiden. Oliven entkernen. Walnussöl und Honig erhitzen. Porree, Koriander, Zitronensaft, Rosinen und Oliven dazugeben. Zwei bis drei Minuten dünsten, abschmecken. Mit Porree und Käse anrichten. Dazu geröstetes Fladenbrot.

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Pro Portion: ca. 490 kcal * Quelle: ** Gepostet von K.-H. Boller Date: 02 Apr 1995 Erfasser: K.-H. Datum: 01.06.1995 Stichworte: Käse, Gemüse, Vegetarisch, P4

Stichworte: Gemüse, P4, Käse, Vegetarisch

Gebackener Ziegenkäse

Für 4 Portionen

Zutaten

- *66 g Geschälte Mandeln*
- *5 Sch. Ziegenkäse (a ca. 100 g)*
- *2/3 EL Pfefferkörner, bunte*
- *1 EL Olivenöl*
- *2 Birnenhälften (Ds. oder Gl.)*
- *2 EL Preiselbeerkompott*
- *einige Salatblätter*
- *Petersilie zum Garnieren*

Birnenhälften abtropfen lassen, Saft dabei auffangen, etwas Saft mit den Preiselbeeren verrühren. Birnen fächerförmig geschnitten mit den Preiselbeeren auf Tellern anrichten.

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett auf 3 oder Automatik-Kochstelle 9 - 12 goldbraun rösten. Pfefferkörner zerstossen, den Käse damit bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Auf denn Blech unter dem vorgeheizten Grill backen, bis er zu schmelzen beginnt, dann auf Salatblättern mit den Birnenhälften zusammen anrichten. Mit Mandeln bestreut und Petersilie garniert servieren.

220 g Eiweiss, 302 g Fett, 102 g Kohlenhydrate, 18220 kJ, 4348 kcal. Zubereitungszeit 20 Minuten * Quelle: Winke & Rezepte 10 / 96 der Hamburgischen Electricitätswerke AG Erfasser: Lothar Datum: 29.10.1996 Stichworte: P4, Einfach, Oktober, Käse, Ziegenkäse

Stichworte: Oktober, P4, Einfach, Käse, Ziegenkäse

Gebratener Ziegenkäse

Für 4 Portionen

Zutaten

- *400 g Ziegenschnittkäse (z. B. Ziegengouda)*
- *1 EL Paprikapulver (edelsüß)*
- *2 EL Mehl*
- *1 Ei*
- *150 g Semmelbrösel*
- *Fett zum Ausbacken*

Den Ziegenkäse ohne Rinde in 2 cm breite und 6 cm lange Streifen schneiden. Paprika und Mehl vermischen. Käsestangen darin wälzen, dann durch verschlagenes Ei ziehen und mit den Semmelbröseln parnieren, diese fest andrücken. Schwimmend in heissem Fett bei 180Grad in der Friteuse ausbacken oder in einer beschichteten Pfanne mit etwas Fett auf 2 oder Automatik-Kochplatte 7-9 braten.

Dazu schmecken ein gemischter Salat und frisches Brot. * Quelle: Winke & Rezepte 10 / 94 der Hamburgischen Electricitätswerke AG Erfasser: Lothar Datum: 27.02.1995 Stichworte: P4, Ziegenkäse, Käse

Stichworte: P4, Käse, Ziegenkäse

Gefüllte Champignons mit Ziegenkäse und Spinat

Für 4 Portionen

FÜR 4 PORTIONEN

- *18 groß. Champignons*

MMMMM------------------------------FÜLLUNG--------------------------

250 g Spinat

1 tb Zitronensaft

15 g Butter

4 tb Trockener Weisswein

2 Schalotten oder kleine

- Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

1 ts gehackter Thymian

Salz

Pfeffer

100 g milder Ziegenkäse (z. B.

- Valencay)

20 g Semmelbrösel

20 g geriebener Hartkäse

15 g Butterflöckchen

Die Stiele der gewaschenen Champignons abdrehen und fein hacken. Die Köpfe mit Zitronensaft beträufeln. Spinat putzen, Stiele entfernen, waschen, grob hacken. Feingehackte Zwiebeln, Pilze und Knoblauch mit Fett auf 2 oder Automatik-Kochplatte 4-5 ca. 3-4 Minuten glasig dünsten, mit Wein ablöschen. Spinat zugeben und zusammenfallen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Ziegenkäse zerbröckeln, unter die Spinatmasse mischen. Die Füllung auf die Champignons verteilen, in eine gefettete Auflaufform setzen. Reibekäse mit Semmelbröseln mischen, über die Füllung streuen, je 1 Butterflöckchen daraufsetzen. Im Backofen ca. 25 min. überbacken.

Schaltung:

200-220Grad, 2. Schiebeleiste v. u.

170-190Grad, Umluftbackofen * Quelle: Winke & Rezepte 10 / 94 der Hamburgischen Electricitätswerke AG Erfasser: Lothar Datum: 27.02.1995 Stichworte: P4, Pilze, Champignons, Käse, Ziegenkäse, Spinat

Stichworte: Spinat, P4, Käse, Pilze, Champignons, Ziegenkäse

Stichworte Käsegerichte

Gefüllte Erdbeeren mit Käsecreme

Für 4 Portionen

Zutaten

- *250 g Frischkäse*
- *Zucker*
- *2 EL Zitronensaft*
- *125 g Süsse Sahne*
- *20 groß. Erdbeeren*
- *Halbbitter-Kuvertüre*

Frischkäse mit Zucker und Zitronensaft glattrühren. Sahne steif schlagen und locker unterziehen.

Erdbeeren halbieren, das Grün möglichst nicht entfernen. Käsecreme in einen Spritzbeutel mit glatte Tuelle füllen, 20 Erdbeerhälften damit füllen, die anderen darauflegen und etwas andrücken.

Kuvertüre schmelzen und die Erdbeeren damit garnieren. Auf einer Platte anrichten.

Dazu Kleingebäck reichen. * Quelle: Rezeptkalender der Stadtwerke Bochun 1995 Energie-Verlag GmbH, Heidelberg ISBN 3-87200-314-5 Erfasser: Lothar Datum: 18.02.1995 Stichworte: P4, Erdbeeren, Frischkäse, Käse, Party

Stichworte: Erdbeeren, P4, Käse, Frischkäse, Party

Gefüllte Lammkeule (Siebeck)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2/3 Lammkeule; 1,5 kg ohne -Knochen*
- *200 g Schafskäse, bulgarisch*
- *2 Knoblauchzehen; evt. -doppelte Menge*
- *Olivenöl*
- *8 Schalotten*
- *0.16 l Sahne*
- *Rosmarinpulver*
- *Sellerie; 2 Stückchen*
- *Salz*
- *Cayennepfeffer*
- *Kalbsbrühe*
- *Kalbsfond; nach Belieben*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-Wolfram Siebeck im

- ZEIT-Magazin

- Weihnachtsmenü 1986

- erfasst von Petra Holzapfel

Bei der Lammkeule rechne ich mit 250 g pro Person, ohne Knochen. Den lasse ich vom Metzger herauschneiden; die äussere Haut und dicke Fettstellen werden ebenfalls entfernt. Mit einer Gabel vermenge ich den Schafskäse und den durchgepressten Knoblauch mit nicht wenig Rosmarinpulver. Die auseinandergeklappte Keule bestreue ich innen, wo der Knochen gesessen hat, mit weiterem Rosmarin und etwas Cayennepfeffer. Darauf lege ich den zubereiteten Käse und klappe die Keule zusammen. Da ich bequem bin, nehme ich nun einen langen dünnen Bindfaden (kein Nylon!) und umwickle die zusammengeklappte Keule so gründlich, dass sie zu einem strammen Paket wird. Besser wäre es zwar, wenn ich sie mit Nadel und Faden zunähen würde; aber wie gesagt, die Bequemlichkeit... Das Fleischpaket brate ich von allen Seiten in heissem Olivenöl an. Dann wird es gesalzen und kommt zusammen mit der geviertelten und enthäuteten Tomate, 2 Stückchen Sellerie und den enthäuteten aber ganzen Schalotten in eine passende Bratform (Reine) und das Ganze für knappe 2 Stunden in den auf 200°C vorgeheizten Backofen. Eine halbe Tasse Brühe dazu und nach 20 Mnuten die Temperatur auf 120°C reduzieren. Von Zeit zu Zeit weitere Kalbsbrühe angiessen, doch soll das Fleisch nie in zuviel Flüssigkeit liegen; dise soll nur das Verbrennen des FLeischsaftes verhindern. Erst gegen Ende der Brtzeit erinnere ich mich daran, dass ich ja auch eine Sauce brauche. Und die entsteht nicht zuletzt durch eine kleine Unvollkommenheit. Denn so fest ich auch das Fleischpaket zusammengeschnürt habe, es verändert sich durch die Hitze, und von der Füllung gelangt etwas in den Bratensaft. Wunderbar! Denn das erst gibt der Sauce den herrlichen Geshmack! Nach beendeter Garzeit lasse ich die Sauce separat einkochen, giesse Sahne an und, so vorhanden, etwas steifen Kalbsfond; den Rest besorgt die würzige Basis. Im Gegensatz zu anderen Lammbraten soll das Fleisch hier nicht mehr rosa sein; trotzdem aber nicht saftlos und durchgebraten. Also Vorsicht vor zu grosser Hitze! Zu der kräftigen, fast deftigen Sauce passen Bandnudeln am besten. Gemüse nicht. Wein: rot und nicht so leichtgewichtig.

Stichworte: Lamm

Gefüllte Lende

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Schweinelenden (ca. je*
- *200g, Tasche vom Metzger*
- *einschneiden lassen)*
- *150 g Bavaria blu*
- *200 g Champignons*
- *20 g Butter*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *1 EL Petersilie ; gehackt*
- *3 EL Butterschmalz*
- *250 ml FOND*

Champignons putzen, waschen und grob hacken. Bavaria blu in Würfel schneiden. Lenden salzen und pfeffern. Pilze in Butter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, Petersilie und Bavaria blu hinzugeben. Lendchen mit der Käse-Pilz-Mischung füllen, Fleischtaschen zusammenstecken (Fleischnadeln). Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Lenden von beiden Seiten gut anbraten, auf ein Gitter legen und im Backofen bei 180°C ca. 10 Min. backen. Bratenansatz mit Fond ablöschen, aufkochen, durchpassieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. :Quelle : Internet www.Bergader.de :Erfasser : Roland Pötschke Stichworte: Bergader

Stichworte	Käsegerichte

Gefüllte Muschelnudeln

Für 4 Portionen

Zutaten

- *24 groß. Muschelnudeln*
- *(berge-Delikatessen, Karstadt, Kaufhof)*
- *Salz*
- *250 g Hähnchenfilet*
- *2 Tomaten*
- *100 g kleine Champignons*
- *1 EL Butterschmalz*
- *weisser Pfeffer adM.*
- *40 g Butter*
- *40 g Mehl*
- *1/4 l Milch*
- *1/4 l klare Brühe (instant)*
- *1/2 Bd. Petersilie*
- *1/2 Bd. Dill*
- *100 g Pikantje von Gouda*
- *Dillzweige zum Garnieren*

Nudeln in Salzwasser 10 min. bissfest garen und abtropfen lassen. Gewürfeltes Fleisch in Butterschmalz anbraten aus der Pfanne nehmen und Tomatenwürfel sowie Pilzachtel einlegen. Nach kurzer Bratzeit Fleisch wieder in die Pfanne geben, alles salzen und Pfeffern.

etwas Fett erhitzen, Mehl darin anschwitzen, mit Milch und Brühe ablöschen, köcheln lassen und gehackte Kräuter int 2/3 des geraspelten Käses einrühren. Abschmecken und einen Teil der Sauce mit Gemüsefleisch mischen. Dann Muscheln damit füllen. Restsauce in eine feuerfeste Form geben, je 6 Muscheln aufsetzen, mit Restkäse bestreuen und im Ofen bei 225GradC überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.

Tip: Falls Sie die Muschelnudeln nicht bekommen sollten, Können Sie die Füllung auch einfach für eine Lasagne verwenden. * Aus Frau Antjes Küche Erfasser: Barbara Datum: 23.01.1994 Stichworte: Käsegerichte, Nudeln, Geflügel, Hähnchen

Stichworte: Käse, Nudeln, Geflügel, Hähnchen

Gefüllte Riesen-Champignons

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 Riesen-Champignons a ca. 50 g*
- *3 EL Zitronensaft*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *1 Zwiebel*
- *1 Knoblauchzehe*
- *20 g Butter*
- *150 g Rote Paprika*
- *4 Vollkornzwiebäcke*
- *150 g holländischer Maasdamer*
- *1 Bd. Petersilie*
- *1/8 l Fleischbrühe (Instant)*
- *2 EL Creme fraiche 2 Tl. heller Saucenbinder*

Gesäuberte Pilze mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Ausgelöste Stiele fein würfeln und mit Zwiebelwürfeln sowie zerdrücktem Knoblauch in Butter andünsten. Feingewürfelte Paprika zugeben, 5 min. weiterdünsten und abgekühlt mit zerbröselten Zwiebäcken, Käsewürfelchen und gehackter Petersilie mischen. Das Ganze vorsichtig in die Pilzhüte geben, und zwar so, dass sich die Füllung etwas auftürmt. Danach alles in eine feuerfeste Form setzen.

Die Brühe mit der Creme fraiche verrühren, zugiessen und die Form für 15 min. in den vorgeheizten Backofen geben (200GradC). Den Sud abschliessend mit dem Saucenbinder andicken und pikant abschmecken. * Aus Frau Antjes Küche Erfasser: Barbara Datum: 23.01.1994 Stichworte: Käsegerichte, Pilze, Champignons, Vorspeisen

Stichworte: Käse, Pilze, Vorspeisen, Champignons

Stichworte	Käsegerichte

Gefüllter Camembert auf Bett von Sprossen und Pilzen

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Runde Camembert*
- *2 Scheibe Gekochter Schinken*
- *1 EL Mehl*
- *1 Ei*
- *1 EL Butterschmalz*
- *1 Tas. Semmelbrösel*
- *1 EL Butter*
- *150 g Champignons*
- *100 g Radieschensprossen Jodsalz Pfeffer; aus der Mühle*

SAUCENDIP

- *1 Tas. Sauerrahm*
- *4 EL Joghurt*
- *80 g Paprikaschotenwürfel verschiedenfarbig*
- *1 EL Schnittlauchröllchen*
- *1 EL Petersilie; gehackt*
- *2 Dillzweigerl Jodsalz weisser Pfeffer*

Die Camemberts je auf 4 Scheiben schneiden. 2 Scheiben mit gek. Schinken belegen und mit den anderen Scheiben abdecken.

Die gefüllten Scheiben erst in Mehl, dann in aufgeschlagenem Ei, zuletzt in Semmelbrösel panieren. Anschliessen wiederholen, damit eine dickere Panade entsteht und der Camembert nicht ausläuft.

In Butterschmalz beidseitig goldgelb ausbacken.

Die in Scheiben geschnittenen Champignons in Butter andünsten, die Radieschensprossen hinzugeben, mit Jodsalz und Pfeffer aus der Mühle würzen und diese Mischung auf Tellern verteilen.

Saucendip: Sauerrahm, Joghurt, Kräuter und Paprikaschotenwürfel gut miteinander verrühren und mit Jodsalz und weissem Pfeffer abschmecken.

Den ausgebackenen Camembert auf dem Pilz-Sprossengemüse anrichten und den Saucendip dazureichen. * Quelle: SAT.1 TEXT 29.11.94 Erfasst: Ulli Fetzer 2:246/1401.62 ** Gepostet von Ulli Fetzer Date: Fri, 02 Dec 1994 Erfasser: Ulli Datum: 19.01.1995 Stichworte: Backen, Pikant, Käse, Sprossen, Pilz, P2

Stichworte: Backen, Pilz, Pikant, Käse, Sprossen, P2

Stichworte	Käsegerichte

Gefüllter Käse

Für 4 Portionen

Zutaten

- *50 g Korinthen*
- *2 EL Marc; oder Cognac*
- *3 EL Walnusskerne; grob gehackt*
- *100 g Frischkäse, nature*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *1 Reifer Münster - oder Reblochon - oder Camembert*
- *2 EL Nußöl*

(* Als Vorspeise, aber auch als Zwischengang vor dem Dessert.

Korinthen eine Stunde in Marc marinieren. Frischkäse mit Korinthen und Walnüsse mischen, würzen.

Käse zweimal horizontal durchschneiden. Füllung auf beide Käserondellen verstreichen. Den Käse wieder zusammenstellen. Vor dem Servieren den Käse in Scheiben schneiden und mit dem Öl beträufeln.

Vorbereiten: Der Käse kann am Vortag fertig gefüllt werden. An einem kühlen Ort, aber nicht im Kühlschrank, aufbewahren. * Quelle: Nach Zeitschrift Tele Erfasst von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 30.01.1996 Stichworte: Käse, Rosine, Walnuss, P8

Stichworte: P8, Walnuss, Rosine, Käse

Stichworte	Käsegerichte

Gegrillter Schafskäse

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Schafskäse*
- *Fladenbrot*
- *Tomaten*
- *Zwiebeln*
- *Kräuter*
- *Rotweinessig*
- *Zucker*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Olivenöl*

Schafskäse im Ofen grillen. Nach 3-6 min. eine Tomate und Zwiebelringe auf dem Käse arrangieren und kurz mitgrillen. Dazu ebenfalls im Ofen warmgemachtes Fladenbrot und ein paar Tomatenscheiben mit etwas kleingehackter Zwiebel, ein paar Kräuter und einer Vinaigrette aus Rotweinessig, etwas Zucker, etwas Salz, etwas Pfeffer und Olivenöl (zum Schluss, sonst kriegt ihr den Zucker nicht aufgelöst). * From: Michel@eloi.zer.sub.org - Newsgroups: Of zer.t-netz.essen Erfasser: Michel Datum: 29.09.1993 Stichworte: ZER, Schafskäse, Gegrilltes, Käse, Käsegerichte

Stichworte: Grillen, Käse, Schafskäse, ZER

Genfer Fondue

Für 4 Portionen MMMMM------------------------------ZUTATEN---------------------------

1/2 Knoblauchzehe

1/4 l herber Weißwein

300 g Greyerzer Käse

4 tb Süsse Sahne

1/4 ts Weißer Pfeffer

1/4 ts Muskatnuss; frisch gerieben

3 tb Stärkemehl

1 cl Kirschwasser

150 g frische Champignon; -

- kleine nehmen

1 kg französisches Weissbrot

Die Fonduekachel mit dem Wein füllen, die geschälte Knoblauchzehe hineinpressen und erhitzen. Dabei den geraffelten Käse langsam darin auflösen. Währendessen die Sahne zufügen.

Mit Pfeffer und geriebener Muskatnuss vorsichtig würzen.

Mit dem in Kirschwasser angerührten Stärkemehl binden. Gleichzeitig die gut gesäuberten und in ganz dünne Blättchen geschnittenen Champignons zufügen.

Sind die Champignons klein, so schneidet man sie samt Stiel; von grösseren Exemplaren verwende man nur die Köpfe. -Manchmal werden auch die dünnblättrig geschnittenen Champignons vorher in etwas Butter kurz gedünstet. Ich habe es lieber, wenn sie noch etwas knackig sind, und gebe sie deshalb roh und sehr spät in die Käsemasse.

Anstelle der Champignons kann man auch 10g getrocknete Morcheln verwenden. Diese müssen vorher eingeweicht, gründlich von allem Sand durch langes Waschen befreit und in Butter angedünstet sein.

Zusätzlich zu den Champignons kann man auch noch 2-4 Esslöffel Tomatenwürfelchen in die Käsemasse geben. Dazu werden feste Tomaten blanchiert, enthäutet, Stielansatz entfernt und entkernt. * Quelle: kitchen spy ;-) posted by K.-H. Boller Bollerix@Wilam.north.de Erfasser: Bollerix Datum: 09.03.1995 Stichworte: Fondue, Käse, Geschmolzenes, Schweiz, P4

Stichworte: Schweiz, P4, Käse, Geschmolzenes, Fondue

Gervaiskäse, angemacht

Für 4 Portionen

Zutaten

- *125 g Gervaiskäse*
- *65 g Butter, weich*
- *1 Zwiebel, mittelgross*
- *Pfeffer*
- *Paprika nach Belieben*

Gervaiskäse mit der weichen Butter vermischen, kleingeschnittene Zwiebeln dazu, reichlich Pfeffer aus der Pfeffermühle, nach Geschmack Paprika - ich mag's am liebsten ohne.

Vor dem Verzehr einige Minuten in den Kühlschrank, damit es etwas fester wird.

Am besten zu dunklem Brot essen.

16.02.1994

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Snacks, Schmankerln, Käse, P2

Stichworte: Käse, Snacks, Schmankerln, P2

Gorgonzolaterrine mit Gaspachogelee und Olivensauce

Für 4 Portionen

Zutaten

- *125 g Gorgonzola*
- *100 g Butter*
- *4 Tomaten*
- *1/2 Salatgurke*
- *2 Paprika*
- *1/8 l Geflügelfond*
- *1 TL Tomatenmark*
- *3 Blatt Gelatine*
- *Salz*
- *Pfeffer*

SCHWARZE OLIVENSAUCE

- *4 EL Schwarze, feine Olivenpaste*
- *Balsamico-Essig*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Olivenöl*

Tomaten. Salatgurke und Paprika zerkleinern und zusammen mit Geflügelfond und Tomatenmark im Mixer sehr klein mahlen, danach durch ein feines Leinentuch passieren. Die Flüssigkeit mit der ausgelösten Gelatine binden, den Boden der Form ausgiessen und im Kühlschrank fest erstarren lassen (1-2 Std.). Den Gorgonzola mit der weichen Butter aufschlagen, mit Pfeffer nachschmecken. Diese Masse auf das feste Gelee geben und die Form zustreichen - kalt stellen. Später stürzen, in Scheiben schneiden und mit schwarzer Olivensauce und Brot servieren.

SCHWARZE OLIVENSAUCE: Die Olivenpaste verrühren und mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken - mit Olivenöl aufgiessen. * Quelle: NORDTEXT - 20.06.94 - DAS!-Rezept ** Erfasst und gepostet von Ulli Fetzer (2:246/1401.62) vom 20.06.1994 Erfasser: Ulli Datum: 01.08.1994 Stichworte: Käse, Italien, P1

Stichworte: Italien, P1, Käse

Grande Funghi Gorgonzola

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 groß. Champignons*
- *150 g Blattspinat*
- *1 Zwiebel*
- *1 Knoblauchzehe*
- *1 Fleischtomate*
- *3 EL Olivenöl*
- *70 g Gorgonzola*
- *2 EL Mascarpone*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *5 EL Weisswein*

Champignons putzen, Stiele herausschneiden und Pilzköpfe aushöhlen. Spinat verlesen und waschen. Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und in kleine Würfel schneiden. Tomate kreuzweise einritzen, mit heißem Wasser überbrühen, enthäuten, halbieren und entkernen. Tomatenfruchtfleisch und Champignonstiele würfeln. Einen Eßlöffel Öl erhitzen und Pilzköpfe von beiden Seiten darin kurz anbraten. Zwiebel, Knoblauch und Pilzwürfel in demselben Öl dünsten, l/3 davon zur Seite stellen, Tomaten und Spinat unter den Rest heben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und in die Pilzköpfe füllen. Gorgonzola zerbröckeln, pürieren, mit Mascarpone zu einer Creme verrühren, ebenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf den Champignons verteilen. Zur Seite gestellte Zwiebel und Knoblauchwürfel. restliches Öl und Wein in eine Auflaufform geben und die Champignons daraufsetzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2) etwa 15 Minuten gratinieren. Nach Wunsch mit Basilikum garniert servieren.

:Stichworte : Champignon, Käse, Normal, P4 :Notizen (**) : : : Erfasst: Lothar Schäfer :

: (Lothar.Schäfer@ruhr-uni-bochum.de) :Zusatz : : : Zubereitungszeit : : 40 Minuten :Pro Person ca. : 196 kcal :Pro Person ca. : 823 kJoule
Stichworte: P4, Normal, Käse, Champignon

Stichworte	Käsegerichte

Grapefruit mit Frischkäse

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Grapefruit*
- *1 EL Frutilose*
- *150 g Frischkäse körnig*
- *4 Minzeblättchen*

Die Grapefruit halbieren. Mit einem scharfen Messer an den Zwischenhäuten einschneiden und das Fruchtfleisch herauslösen. Grössere Stücke kleinschneiden. Den Saft auffangen, in der Schale verbliebenes Fruchtfleisch auspressen und den Saft mit der Frutilose mischen.

Den Frischkäse mit dem gesüssten Saft verrühren und die Grapefruitstücke darunterziehen. Fruchtreste aus den Grapefruithälften entfernen. Die Schalen füllen und mit den Minzeblättchen dekorieren. * Quelle: -Trennkost (Falken-Verlag) -ISBN 3 8068 4498 4 -Erfasst: Arthur Heinzmann Erfasser: Arthur Datum: 31.03.1996 Stichworte: Käse, Frucht, Grapefruit, Dessert, Trennkost, P2

Stichworte: Grapefruit, Früchte, Dessert, Käse, Trennkost

Gratin des Landes - Gratin nach Art der Landes

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 EL Butter*
- *500 g Kürbis; in feine Scheiben -geschnitten*
- *3.33 Scheib. Bayonne- oder italienischer -luftgetrockneter*
- *Schinken; -grob gehackt*
- *133 g Gruyere; gerieben*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *1/3 l Milch; heiss*
- *0.08 l Sahne*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-Frankreich Das Land und

- seine Küche Collection

- Rolf Heyne erfasst von

- Petra Holzapfel

Den Backofen auf 160°C vorheizen. Eine ovale, feuerfeste Porzellanform ausbuttern, Kürbis, Schinken und Käse abwechselnd darin schichten. Jede Lage vorsichtig mit etwas Salz (Schinken und Käse sind salzig!) und Pfeffer würzen und mit Butterflöckchen versehen. Mit einer Lage Kürbis abschliessen, mit geriebenem Käse bestreuen und mit der Milch und der Sahne begiessen. Im Ofen etwa 50 Minuten überbacken, bis das Gemüse weich ist. Sofort auftragen. Hinweis: Manche Köche verquirlen ein Ei in der Milch, dadurch wird das Gratin etwas fester. In diesem Fall darauf achten, dass das Ei nicht gerinnt; den Backofen auf 150°C schalten und das Gratin 1 Stunde im Ofen lassen.

Stichworte: Kürbis, Frankreich, Gratin, Schinken

Gratinierte Lachsscheiben

Für 4 Portionen

Zutaten

- *12 Lachsscheiben ß 50 g*
- *2 Fenchel*
- *2 Fenchelgrün*
- *250 g Basils Original Gewürzkäse*
- *bunter Pfeffer*
- *2 Tomaten*
- *2 EL Olivenöl*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Zucker ; etwas*
- *100 ml Gemüsebrühe*
- *3 EL Saure Sahne*
- *1 EL gemischte gehackte Kräuter*
- *1 EL Butter*
- *1 EL Brösel*

Butter schaumig schlagen, Brösel und Kräuter beifügen, gut abschmecken. Die Lachsscheiben würzen, auf ein Backblech legen und die Kräutermasse darauf verteilen. Fenchel putzen, waschen und in Streifen schneiden. Basils Original Gewürzkäse in gleich grosse Streifen schneiden. Tomaten entstrunken, enthäuten und in Streifen schneiden. Fenchel mit etwas Öl anschwitzen, mit Brühe ablöschen, gut abschmecken. Die Tomaten und den Käse zugeben und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Den Lachs in den vorgeheizten Backofen bei 195°C geben und goldbraun überbacken, evtl. nachwürzen. Die saure Sahne unter den Salat mischen und anrichten. Den Lachs darauf geben und mit Fenchelgrün garnieren. :Quelle : Internet www.Bergader.de :Erfasser : Roland Pötschke Stichworte: Bergader

Stichworte	Käsegerichte

Gratinierte Spargel-Schinken-Stangen

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1000 g Spargel*
- *12 Scheib. Schinken, gekocht*
- *Butter für die Form*
- *200 g Sahne*
- *200 g Schmand*
- *100 g Gouda, gerieben*
- *2 Eigelb*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-erfasst von Petra

- Holzapfel

Den Spargel schälen und in wenig Salzwasser nicht zu weich garen. Gut abtropfen lassen. Portionsweise in die Schinkenscheiben einwickeln und in eine flache gebutterte feuerfeste Form legen. Sahne, Schmand (evt. auch saure Sahne), Gouda und Eigelb verrühren und über den Schinken giessen. Bei 225°C überbacken. Dazu Baguette und ein trockener Weisswein! Tip: in der spargellosen Zeit lässt sich der Schinken auch sehr gut mit jeweils einer gegarten Lauchstange füllen.

Stichworte: Gratin, Spargel, Schinken

Griechische Käse-Schicht-Torte

Für 4 Portionen

Zutaten

- *450 g Blätterteig; TK*
- *80 g Butter; oder Margarine*
- *40 g Mehl*
- *1/4 l Milch*
- *Salz*
- *Pfeffer; aus der Mühle*
- *Muskat*
- *5 Eier*
- *500 g Schafskäse*
- *Mehl; zum Ausrollen*
- *Fett; für die Form*
- *1 Ei; zum Bestreichen*

Blätterteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 2 mm dick ausrollen. Vier Teigkreise, etwas grösser als der Durchmesser der Springform, ausschneiden. Die Hälfte des Fettes zerlassen und etwas abkühlen lassen. Die Oberseite der Teigkreise damit bestreichen und kalt stellen. Für die Füllung restliches Fett bei schwacher Hitze schmelzen. Mehl beigeben und kurz andünsten. Milch unter Rühren dazugiessen und langsam aufkochen lassen. Die Sauce 8 - 10 Minuten köcheln lassen. Dabei ständig rühren, damit sie nicht anbrennt. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und anschliessend auskühlen lassen. Verquirlte Eier daruntermischen. Dann den Käse mit einer Gabel zerbröckeln und dazugeben. Den Rand einer Springform einfetten. Dann den Boden mit einem Teigkreis auslegen. 1/3 der Käsemasse daraufgeben. Mit dem 2. Kreis bedecken und wieder 1/3 der Käsemasse daraufstreichen. So weiterverfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Oberfläche mit verquirltem Ei bestreichen. Torte im unteren Teil des Ofens bei 220GradC 50 - 60 Minuten backen. Falls die Oberfläche zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken. * Quelle: Prima 11/88 erfasst von Eli & Thomas ** Gepostet von Elisabeth Hafeneger Date: Mon, 17 Apr 1995 Erfasser: Elisabeth Datum: 01.06.1995 Stichworte: Hauptspeise, Vegetarisch, Backen, P1

Stichworte: Hauptgericht, Backen, P1, Vegetarisch

Grüne Käsebällchen

Für 4 Portionen

Zutaten

- *50 g Spinat, gehackt*
- *8.33 g Butter*
- *1/3 Eier*
- *41 g Cheddar (ersatzweise Gouda)*
- *1 Scheiben Toast*
- *8.33 g Paniermehl*
- *0.16 Prise Curry*
- *Salz*
- *Pfeffer*

Spinat. falls nötig auftauen (bei 600 W 10 min., dabei öfters umrühren). Gründlich abtropfen lassen.

Butter in eine kleine Schüssel geben, zugedeckt 30 sek bei 600 W zerlassen. Die Eier verschlagen. Toast entrinden und mit dem Käse im Mixer zerkleinern. Restliche Zutaten in den Mixer und alles gut verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

24 Bällchen formen, auf ein mit Backpapier abgedecktes Holzbrett legen und mit Pergamentpaier abdecken. 3-4 min. bei 600 W garen, danach noch 12- 15 min. bei 300 W. Nach der Hälfte der Zeit Brett einmal drehen. Heiss servieren. ** Gepostet von Rainer Hübenthal Date: Mon, 26 Sep 1994 Erfasser: Rainer Datum: 08.11.1994 Stichworte: P24, Gemüsegerichte, Käsegerichte, Mikrowelle

Stichworte: Gemüse, Mikrowelle, Käse, P24

Stichworte	Käsegerichte

Handkäs' (Florstadt)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Unbehandelte Milch - (Vorzugsmilch)*
- *Salz*
- *Kümmel*

Milch 12 Stunden stehenlassen und entrahmen. Weitere 24 Stunden stehenlassen, in einen Leinensack füllen, Molke herauspressen und die Matte im Sack auf einem Sieb mit einem Stein beschweren, damit sie ganz trocken wird.

Nach 6 Stunden mit Salz und Kümmel vermengen, Handkäse formen und offen trocknen lassen. Käse dann locker in einen hohen Steintopf schichten, zugedeckt 3 bis 4 Wochen reifen lassen. Alle 3 Tage herausnehmen, Schimmel mit Molke abwaschen und wieder schichten. * Quelle: Nach hessentext 11.04.95 Erfasst: Ulli Fetzer 2:246/1401.62 ** Gepostet von Ulli Fetzer Date: Sat, 29 Apr 1995 Erfasser: Ulli Datum: 01.06.1995 Stichworte: Käse, P1

Stichworte: P1, Käse

Handkäs' mit Musik

Für 4 Portionen

Zutaten

- *5 klein. Korbkäse (Harzer, gut durchgereift) 3 Zwiebeln*
- *2 EL Apfelessig*
- *3 EL Öl*
- *Kümmel*
- *frisch gem. Pfeffer*

Käse in dicke Scheiben schneiden, mit feinen Zwiebelwürfeln belegen, mit einer Marinade aus Essig, Öl und Gewürzen begiessen. Etwas durchziehen lassen.

Dazu schmeckt Bauernbrot mit Gänseschmalz oder Butter. * Quelle: Winke & Rezepte 10 / 94 der Hamburgischen Electricitätswerke AG Erfasser: Lothar Datum: 27.02.1995 Stichworte: P4, Harzer, Käse, Herzhaft

Stichworte: P4, Herzhaft, Käse, Harz

Heiße Käse-Sandwiches auf

Für 4 Portionen

Zutaten

- *200 g Feldsalat*
- *4 EL Rotweinessig*
- *1/2 TL Dijonsenf*
- *4 EL Walnussöl*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Zucker*
- *1 Weiße Gemüsezwiebel*
- *150 ml Milch*
- *3 EL Mehl*
- *1/2 TL Cayennepfeffer*
- *8 EL Sonnenblumenöl*
- *1 Kastenweissbrot*
- *6 EL Senfcreme (Fertigprod.)*
- *8 Scheib. Mittelalter Gouda (250g)*
- *1 Ei*
- *60 g Walnusskerne*

1. Feldsalat putzen, waschen und trockenschleudern. Für die Marinade Rotweinessig, 2 El Wasser, Senf und Walnußöl in einer kleinen Schüssel verrühren. Die Marinade mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken und beiseite stellen. 2. Gemüsezwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Mit ca. 3 El Milch beträufeln und kurz ziehen lassen. Mehl mit dem Cayennepfeffer in einem tiefen Teller vermischen. Die Zwiebelringe darin wenden und leicht abklopfen. 2 El Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebelringe darin bei mittlerer Hitze knusprig braun braten, dabei einmal wenden. Zwiebeln auf Küchenpapier abtropfen lassen. 3. Das Kastenweißbrot in 12 ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. 4 Scheiben im Toaster rösten. Übrige Weißbrotscheiben auf einer Seite dünn mit Senfcreme bestreichen. Auf vier Brotscheiben die Hälfte der Zwiebelringe und jeweils eine Scheibe Käse geben. Die gerösteten Brotscheiben darauflegen. Mit den restlichen Zwiebelringen und dem Käse belegen. Die übrigen Weißbrotscheiben mit der bestrichenen Seite nach unten daraufsetzen. 4. Ei und restliche Milch (ca. 125 ml) in einer flachen Schüssel verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Käse-Sandwiches in der Eiermilch wenden und kurz abtropfen lassen. 5. Restliches Sonnenblumenöl (6 El) in zwei Pfannen erhitzen. Die Käse-Sandwiches darin bei mittlerer Hitze goldbraun braten, dabei einmal vorsichtig wenden. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. 6. Für den Salat die Walnußkerne halbieren. Den Feldsalat auf vier Tellern verteilen, mit der Marinade beträufeln und mit den Nüssen bestreuen. Die gebratenen Käse-Sandwiches diagonal halbieren und jeweils zwei Hälften auf den Salattellern anrichten. Sofort servieren. Pro Person: 853 Kalorien :Stichworte : Brot, Käse, P4 :Notizen (*) : : : Quelle: feundin 2/97 erfasst von T.Pfaffenbrot Stichworte: P4, Brot, Käse

Stichworte	Käsegerichte

Hirsepuffer

Für 4 Portionen

Zutaten

- *300 ml Wasser*
- *150 g Hirse*
- *2 Eier*
- *50 g Quark*
- *30 g Weizen, feingemahlen*
- *1 TL Meersalz*
- *1 TL Curry*
- *1 Knoblauchzehe, gepresst*
- *1 klein. Zwiebel, feingewürfelt*
- *Öl zum Braten*
- *50 g Emmentaler, gerieben*
- *Tomatenschnitze z. Garnieren*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-kraut & rüben erfasst

- von Petra Holzapfel

Das Wasser aufkochen. Inzwischen die Hirse in einem Sieb heiss abspülen und in das kochende Wasser schütten. 5 Minuten bei schwacher Hitze kochen und 15 Minuten auf der ausgeschalteten Kochplatte ausquellen lassen. Inzwischen die Eier mit dem Quark, dem Weizenmehl, dem Salz, dem Curry und dem Knoblauch verrühren. Die Eimischung und die Zwiebelwürfel unter die Hirse mengen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und jeweils 2 EL Teig zu einem Pfannkuchen verstreichen. Von beiden Seiten goldbraun braten. Mit dem geraspelten Käse bestreuen und mit Tomatenschnitzen garnieren.

Stichworte: Quark, Getreide

Infos zu Feta (Nikos)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Feta*

Nikos: Es war für mich als Grieche amüsant deine Feta Rezepte zu lesen. Ich hätte allerdings eine Bemerkung: Feta aus dem Glas (in Öl eingelegt) ist meistens geschmacksneutral, da Kuhmilchfeta.

Das ist Geschmackssache, aber bei einem Bauernsalat würde ich für einen kräftigen Schafskäsefeta plädieren. Das tut nicht nur der Authenzitität des Gerichtes sondern dessen Geschmack auch gut....

Übrigens das was man hier zulande Feta nennt ist keine. Die echte griechische Feta ist aus Schafskäse, und wird in Fässern gereift , hat einen intensiven Geschmack. Selbst in Griechenland ist vieles was unter Feta angeboten wird kein Feta sondern Telemes, also nicht in Fässern und nicht so lange gereift,weil die echte Feta relativ teuer ist.

Selbst die meisten Griechen wissen das nicht.

In Öl legt man Feta nicht ein; da der kräftige Geschmack verfälscht wird man bestreut sie mit Olivenöl, Pfeffer und Oregano wenn man sie als Vorspeise serviert, aber auch nicht immer. * Quelle: Gepostet v. Nikos Tavridis 21.06.94 textlich angepasst Erfasser: Datum: 22.02.1995 Stichworte: Käse, Infos, Feta, P1

Stichworte: P1, Käse, Feta, Informationen

Ingwer-Mango-Frischkäse

Für 4 Portionen

Zutaten

- *100 g Frischkäse (Exquisa oder so)*
- *1 Orange ausgepresst, davon ca. 3 El. Saft*
- *1/2 geriebene Orangenschale (unbehandelt,*
- *Reformhaus, sonst lieber weglassen)*
- *2 TL Mangosauce (Fertigprodukt)*
- *oder Apfelmus (dann Namen ändern !)*
- *2 Msp. Pfeffer weiss gemahlen*

Mixen. Fertig. Ist die Konsistenz noch zu flüssig, noch etwas Frischkäse zugeben. ** Aus der Rezeptsammlung von Andreas Kohout vom 04.12.1993 Erfasser: Andreas Datum: 04.12.1993 Stichworte: Andreas, Käsegerichte, Frischkäse

Stichworte: Käse, Frischkäse, Andreas

Italienische Käseplatte

Für 4 Portionen

Zutaten

- *100 g Fontina*
- *100 g Dolcelatte*
- *100 g Bel Päse*
- *250 g Weintrauben*

Käse & Weintrauben anrichten und schon fertig.

Erfasser: Datum: 08.11.1994 Stichworte: Käse, P2

Stichworte: Käse, P2

Italienische Ricottaquiche

Für 4 Portionen

Zutaten

- *300 g Mangold*
- *1 Zwiebel*
- *2 Eier*
- *200 g Ricotta-Käse (italiensicher Schafskäse)*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *1/4 TL Muskat*
- *2 TL Mehl*
- *1/4 TL Edelsüsser Paprika*

Mangold aus der Packung nehmen, in eine passende Schüssel geben und abgedeckt 7-9 min. bei 600 W auftauen und garen. Öfter umrühren. Danach zerkleinern.

Zwiebel würfeln und in einer mittelgrossen Schüssel 2-3 min. andünsten (600 W), Ricotta Käse dazugeben und in 2-3 min. bei 300 W schmelzenlassen und verrühren.

Die Eier in einem Becher mit Pfeffer, Muskat und Mehl verquirlen und mit der Ricotta-Masse verrühren. Die Masse in eine Quiche form geben (die natürlich nicht aus Metall sein sollte). Paprika darüberstreuen.

Bei 600 W 3-4 min. garen. Danach bei 300 W 5-6 Minuten garen, bis die Mitte gerade eben fest wird. Danach 5 Minuten stehen lassen. Zubereitungszeit etwa 15 min. Stehzeit 5 min. ** Gepostet von Rainer Hübenthal Date: Mon, 26 Sep 1994 Erfasser: Rainer Datum: 08.11.1994 Stichworte: P4, Italien, Käsegerichte, Quiche, Mikrowelle

Stichworte: Italien, P4, Quiche, Mikrowelle, Käse

Joghurtkäse mit Gurken

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 l Joghurt*
- *2 mittl. Gurken; geschält, entkernt -feingehackt*
- *60 g Rote Zwiebeln; sehr fein -gehackt*
- *4 Radieschen*
- *60 g Walnüsse*
- *30 g Korinthen*
- *1 EL Dill; feingehackt*
- *1 EL Weinblätter; feingehackt*
- *Salatblätter*
- *Salz*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-Karl-Friedrich Schmidt

- Käse - Butter - Joghurt

- leicht selbstgemacht

- erfasst von Petra Holzapfel

Käseleinen in Wasser tauchen, auswringen und über ein Sieb legen. Den Joghurt kreuz und quer mit dem Messer schneiden und vorsichtig in das Käseleinen schütten. Jeweils die gegenüberliegenden Ecken des Käseleinens fest zusammenbinden, so dass ein Beutel entsteht. Den Beutel über Nacht über eine Schüssel hängen, bis ein cremiger Frischkäse entsteht. Wenn er streichzart ist, den Joghurt-Frischkäse aus dem Beutel in eine Schüssel umfüllen. Alle Zutaten mit Ausnahme der Salatblätter zum Joghurtkäse geben und gut vermischen. Die Mischung mit einem Eisportionierer zu Kugeln formen und auf einer mit Salatblättern belegten Platte anrichten und gut gekühlt servieren.

Stichworte: Joghurt, Gurke, Aufstrich

Käse Fondue

Für 4 Portionen

Zutaten

- *250 g Gruyere Käse*
- *250 g Emmentaler Käse*
- *1 1/2 EL Stärkemehl*
- *1/2 l Trockener Weisswein*
- *1 Knoblauchzehe*
- *2 EL Kirschwasser*
- *Muskat (sehr wenig nehmen)*
- *Salz*
- *1 Meterbrot*

Meterbrot in ca 3 cm grosse Stücke schneiden. Beide Käse grob reiben. In einer Schüssel mit der Stärke vermischen. Den Wien in einen ca. 2l fassenden Fonduetopf geben Knoblauchzehe dazugeben und bei starker Hitze aufkochen. Wein ca. 1 bis 2 Minuten kochen lassen , den Knoblauch herausnehmen und wegwerfen. Die Hitze soweit verringern bis der Wein gerade noch siedet. Jetzt den Käse unter ständigem Rühren hinzugeben jeweils ca. 4 El. , die geschmolzen seien müssen bis die nächste Portion kommt. Wenn der gesamte Käse geschmolzen ist , gibt man Kirschwasser , Muskat und Salz dazu und schmeckt ab. Fonduetopf auf das Rechaud stellen und das Brot mit den Fonduegabeln durch die Käsemasse ziehen. Tip : Nach dem Essen unbedingt einen oder auch zwei gute Obstler trinken.

Stichworte: Fondue

Käse Fondue I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *250 g Gruyere Käse*
- *250 g Emmentaler Käse*
- *1 1/2 EL Stärkemehl*
- *1/2 l Trockener Weisswein*
- *1 Knoblauchzehe*
- *2 EL Kirschwasser*
- *Muskat (sehr wenig nehmen)*
- *Salz*
- *1 Meterbrot*

Meterbrot in ca. 3 cm grosse Stücke schneiden. Beide Käse grob reiben. In einer Schüssel mit der Stärke vermischen. Den Wien in einen ca. 2l fassenden Fonduetopf geben Knoblauchzehe dazugeben und bei starker Hitze aufkochen. Wein ca. 1 bis 2 Minuten kochen lassen , den Knoblauch herausnehmen und wegwerfen. Die Hitze soweit verringern bis der Wein gerade noch siedet. Jetzt den Käse unter ständigem Rühren hinzugeben jeweils ca. 4 El. , die geschmolzen seien müssen bis die nächste Portion kommt. Wenn der gesamte Käse geschmolzen ist , gibt man Kirschwasser , Muskat und Salz dazu und schmeckt ab. Fonduetopf auf das Rechaud stellen und das Brot mit den Fonduegabeln durch die Käsemasse ziehen. Tip : Nach dem Essen unbedingt einen oder auch zwei gute Obstler trinken. ** Gepostet von Philipp Leser Date: Thu, 24 Nov 1994 Erfasser: Philipp Datum: 13.01.1995 Stichworte: Fondue, Käse, P4

Stichworte: P4, Käse, Fondue

Käse Klöße

Für 4 Portionen MMMMM------------------------------ZUTATEN--------------------------

50 ml Milch

50 ml Wasser

100 g Butter

10 g Salz

250 g Mehl

6 Eier

200 g Geriebener Tilsiter

100 g Schinken, kleine Würfel

Muskat

gemahlener Pfeffer

Öl für Fritüre

Milch und Wasser mit Salz aufkochen. Butter darin zergehen lassen, Mehl im Sturz dazugeben und gut rühren; die Masse sollte sich vom Kochtopfrand und Boden lösen. Etwas auskühlen lassen. Nach und nach die Eier einzeln darunterrühren, Käse und Schinken beimischen. Mit 2 Eßlöffeln eiförmige Klöße formen und bei 190 Grad goldgelb und knusprig fritieren. Beilage: Dazu ein mit fein gehacktem Basilikum gewürztes Tomatenmark aus frischen Tomaten servieren. :Stichworte : Fritieren, Käse, P6, Schinken, Schweiz :Notizen (*) : : : Quelle: Kochkunst aus der Schweiz Erfasst von M. Herrsche Stichworte: Schweiz, P6, Käse, Schinken, Fritieren

Stichworte Käsegerichte

Käse Liptauer Art

Für 4 Portionen

Zutaten

- *250 g Weiche Butter*
- *250 g Magerquark*
- *2 klein. Zwiebeln*
- *1 EL Kapern*
- *1 TL Senf*
- *2 TL Paprika rosenscharf*
- *2 EL Paprika edelsüß*
- *Salz zum Abschmecken*

Die Butter schaumig rühren. In einer Schüssel gründlich mit dem Quark verrühren. Die Zwiebeln reiben. Die Kapern fein hacken. Zwiebeln und Kapern mit dem Senf und dem Paprika zum Quark geben. Alles gut vermischen und mit Salz abschmecken. In ein Keramiktöpfchen oder ein anderes Gefäss füllen und bis zum Verschenken zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Haltbarkeit: etwa acht Tage ** From: c.bluehm@link-f.comlink.de Date: Fri, 27 Nov 1992 20:19:00 CET Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Christian Datum: 09.09.1993 Stichworte: ZER, Käse

Stichworte: Käse, ZER

Käse selbstgemacht

Für 4 Portionen MMMMM-------------------------------ZUTATEN---------------------------

21 l Milch, vom Bauern

1/4 l Buttermilch

6 g Flüssigen Labextrakt

Knoblauch

Pfeffer, grün

7 l Wasser (1), heiss

1 l Wasser (2)

200 g Salz

Milch vom Bauern besorgen. Auf 30 Grad erwärmen. Buttermilch und Labextrakt einrühren. Zudecken, eine Stunde warm stehen lassen. Umrühren, etwa 7 Liter Molke abschöpfen. Dann Knoblauch und ein bisschen grünen Pfeffer einrühren. Heisses Wasser (1) (75 Grad) hinzugeben, umrühren. Ist die Käsmasse eingesunken, in ein Tuch einschlagen, dann in ein Plastiksieb geben. Masse kräftig drücken, wenden, erneut drücken. Aus Sieb herausnehmen, auf Holzteller legen und 60 Minuten mit 5 Kilo-Gewicht beschweren, um die Masse zu pressen. Anschliessend eine weitere Stunde lang das Gewicht auf 10 Kilo erhöhen. Den Käselaib 22 Stunden auf Holzteller liegen lassen. Danach in Salzlake (Wasser (2), Salz) tauchen. 24 Stunden drin lassen, einmal wenden. Dann 3 Wochen auf Hozbrett reifen lassen. Käse täglich wenden. Schimmel und Salzlake abbürsten. Der reife Käse kann eingefroren werden. * Quelle: Bild der Frau 16.1.95 erfasst A.Bendig 19.1.95 ** Gepostet von Astrid Bendig Date: Thu, 19 Jan 1995 Erfasser: Astrid Datum: 10.03.1995 Stichworte: Käse, Hartkäse, Herstellung, P1

Stichworte: P1, Käse, Hartkäse, Herstellung

Käse-Apfel-Salat

Für 4 Portionen

Zutaten

- *50 g Feldsalat*
- *2 Zwiebeln*
- *250 g Gouda, (mittelalt)*
- *1 Bd. Schnittlauch*
- *2 Äpfel*

VINAIGRETTE

- *7 EL Obstessig*
- *1 TL Senf*
- *Salz*
- *Pfeffer; aus der Mühle*
- *Zucker*
- *7 EL Öl*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- ARD/ZDF - 21.09.94

- Erfasst: Ulli Fetzer

- 2:246/1401.62

Feldsalat waschen, gut abtropfen lassen. Zwiebeln pellen, halbieren, in Scheiben schneiden. Den Gouda in Würfel, Schnittlauch in Röllchen schneiden. Äpfel schälen, vierteln und in Stifte schneiden. Für die Vinaigrette Obstessig, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren, danach das Öl dazugeben, verrühren. Feldsalat durch die Vinaigrette ziehen, auf einer Platte anrichten. Äpfel, Käse, Zwiebeln, Schnittlauch in der Vinaigrette wenden, auf dem Feldsalat anrichten. Pro Portion ca. 454 kcal/1899 kJ

Stichworte: Salat, Kalt, Feldsalat

Käse-Endivien-Suppe

Für 4 Portionen

Zutaten

- *400 g Endiviensalat*
- *100 g Frühstücksspeck*
- *100 g Zwiebeln*
- *1 EL Butter*
- *1 EL Öl*
- *1 3/8 l Gemüsebrühe (Fertiqprodukt)*
- *Salz*
- *Cayennepfeffer*
- *Paprika*
- *Kukurma*
- *2 EL Obstessig*
- *3 Eier*
- *250 g Edamer (gerieben)*
- *8 Scheib. Baguette*

1. Endiviensalat putzen, in feine Streifen schneiden, waschen und gut abtropfen lassen. 2. Frühstücksspeck in feine Streifen schneiden. Zwiebeln schälen, in dünne Streifen schneiden. Butter und Öl in einem Topf erhitzen, Speck und Zwiebeln darin unter Rühren anbraten. 3. Endiviensalat - bis auf 50g - zufügen. Gemüsebrühe angießen. Alles mit Salz, Cayennepfeffer, Paprika, Kurkuma und dem Obstessig würzen. Die Suppe 8 bis 10 Minuten köcheln lassen. 4. Die Eier verquirlen und mit 200 g Edamer mischen. Unter ständigem Rühren zur Suppe geben. Käsesuppe noch einmal abschmecken. 5. Baguette rösten. Pro Portion zwei Scheiben in einen tiefen Teller geben und mit Suppe auffüllen. Mit dem restlichen Endiviensalat (50 g) und dem übrigen Edamer (50 g) anrichten. Pro Person: 596 Kalorien :Stichworte : Ei, Käse, P4, Schwein, Suppe :Notizen (*) : : : Quelle: freundin 2/97 erfasst von T.Pfaffenbrot Stichworte: P4, Suppe, Schwein, Käse, Eier

Stichworte	Käsegerichte

Käse-Fitness-Salat

Für 4 Portionen

Zutaten

- *400 Bavaria blu*
- *1 Kopfsalat*
- *1 Radicchio*
- *1/2 Lollorosso*
- *1 Bd. Radieschen*
- *1 Bd. Kerbel*
- *1 Bd. Basilikum*
- *1 Karotte*
- *3 Kartoffeln ; gekocht*
- *1 Birne*
- *1 Zitrone*
- *150 g Schmand*
- *feingehackte Kräuter*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *100 ml Essig-Öl-Salatdressing*

Salate putzen, Kartoffeln, Birne und Karotten würfeln. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Salate auf großen Tellern anrichten. Eine Marinade aus Schmand, Kräutern, Salz Pfeffer, Zitronensaft und Essig-Öl-Dressing zubereiten. Dressing über den Salat geben und mit Bavaria blu Steifen garnieren. :Quelle : Internet www.Bergader.de :Erfasser : Roland Pötschke Stichworte: Bergader

Stichworte	Käsegerichte

Käse-Gemüsestrudel

Für 4 Portionen

FÜR DIE FÜLLUNG

- *250 g Bavaria blu*
- *150 g Karotten*
- *150 g Sellerie*
- *150 g Blumenkohl*
- *150 g gekochte Kartoffeln*
- *1 Stange Lauch*
- *150 g Blätterteig*
- *1 Ei*
- *80 ml Sahne*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Muskat*

FÜR DIE SAUCE

- *100 g Kartoffeln*
- *100 g Kohlrabi*
- *1 Zwiebel*
- *1/2 l Brühe*
- *100 l Sahne*
- *1 EL Butter*

Für die Füllung: Gemüse klein schneiden und in Salzwasser blanchieren, abtropfen lassen. Bavaria blu (gewürfelt) zusammen mit der Sahne unter das Gemüse mischen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken. Blätterteig ausrollen, mit Ei bestreichen und das Gemüse darauf verteilen. Einschlagen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 20 Min. backen. Für die Sauce: Zwiebel, Kartoffeln, Kohlrabi in Butter anschwitzen, mit Brühe ablöschen und 15 Min. weich köcheln. Sahne hinzugeben, abschmecken, passieren und mit dem Strudel servieren. :Quelle : Internet www.Bergader.de Stichworte: Bergader

Stichworte	Käsegerichte

Käse-Griess-Auflauf nach Greyerzer Art

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 l Milch*
- *100 g Griess*
- *300 g Greyerzer Käse, mild - gerieben*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Paprika*
- *Muskatnuss*
- *4 Eigelb*
- *4 Eiweiss*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Orella, Heft 8/1994 -

- Erfasst von Rene Gagnaux

Milch aufkochen, Griess unter Rühren einlaufen lassen. Während etwa 15 Minuten bei schwacher Hitze zu einem dicklichen Brei einkochen. Pfanne vom Feuer ziehen und den Käse unterrühren. Die Masse würzen und auskühlen lassen. Die Eigelb zufügen und gut vermengen. Die Eiweiss zu steifem Schnee schlagen und sorgfältig unter die Masse ziehen. Die Masse in eine eingefettete Gratinform geben, im 180 Grad heissen Ofen 40 Minuten, dann bei 220 Grad weitere 15 Minuten backen. Sofort servieren. Dazu: Salat.

Stichworte: Gratin

Stichworte	Käsegerichte

Käse-Kartoffeln vom Blech

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 groß. Kartoffeln (ca. 800 g)*
- *200 g Butterkäse*
- *50 g Butter*
- *4 EL Saure Sahne*
- *4 EL Schnittlauchröllchen*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *8 Scheib. Frühstücksspeck*
- *100 g Frühlingszwiebeln*

1. Kartoffeln waschen und 20 Minuten garen. Abgießen, abkühlen lassen und längs halbieren. Die Hälften mit einem Löffel etwas aushöhlen. Kartoffelinneres in eine Schüssel geben. 2. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Butterkäse reiben. Kartoffelinneres, Käse, weiche Butter, saure Sahne und Schnittlauch vermischen. Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken und in die ausgehöhlten Kartoffeln füllen. 3. Die Hälften auf ein Backblech setzen. Mit je 1 Scheibe Frühstücksspeck belegen. Kartoffelhälften auf der mittleren Schiene im Backofen ca. 25 Minuten backen. Mit Frühlingszwiebelringen bestreuen und servieren. Pro Person: 526 Kalorien :Stichworte : Käse, Kartoffeln, P4, Schwein :Notizen (*) : : : Quelle: freundin 2/97 erfasst von T.Pfaffenbrot Stichworte: P4, Schwein, Käse, Kartoffeln

Stichworte	Käsegerichte

Käse-Kartoffelring mit Schinken

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 kg Weichkochende Kartoffeln*
- *Salz*
- *2 Eigelb*
- *Muskat*
- *Pfeffer*
- *40 g Butter*
- *100 g geriebener Gouda (alt)*
- *2/3 EL Semmelbrösel*
- *166 g gekochter Schinken in Scheiben*
- *weitere 50 g geriebener Gouda (mittelalt)*

Geschälte. gewürfelte Kartoffel in Salzwasser kochen, abgiessen, dämpfen und heiss durch die Presse drücken. Eigelb, Muskatnuss, Pfeffer 50 g Butter und 100 g alten Gouda unter die Masse rühren. Ringform mit Butter ausfetten, mit Semmelbrösel ausstreuen und die Hälfte des Kartoffelteiges einfüllen, gut andrücken und glätten.

Schinkenwürfel mit 50 g altem Gouda mischen, gleischmässig auf dem Teig verteilen, andrücken und Restteig auflegen. Ebenfalls festdrücken und glattstreichen.

Bei 180GradC im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen, Ring stürzen, mit mittelaltem Gouda bestreuen und den Käse unter dem Grill schmelzen lassen.

Dazu schmecken beispielsweise ein pikanter Endiviensalat mit Radieschen oder ähnliche Blattsalate ganz ausgezeichnet. * Aus Frau Antjes Küche Erfasser: Barbara Datum: 23.01.1994 Stichworte: Käsegerichte, Kartoffelgerichte

Stichworte: Käse, Kartoffeln

Stichworte	Käsegerichte

Käse-Krautauflauf

Für 4 Portionen

Zutaten

- *400 g Nudelteig oder*
- *Nudelteigplatten*
- *100 g Schinkenwürfel fein*
- *geschnittene*
- *300 g Bergader Almkäse*
- *2 Zwiebeln ;fein gewürfelt*
- *30 g Schmalz*
- *600 g Weisskraut ; fein*
- *geschnitten*
- *1 Bd. Schnittlauch*
- *1/4 l Weisswein*
- *2 EL Pfefferkörner ; gehackt*
- *3 EL Butter*
- *150 ml Sahne*
- *1 EL Öl*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Zucker*
- *Wacholderbeeren*

Zwiebeln und Schinkenwürfel in etwas Schmalz anschwitzen, das Kraut beigeben und gut mit Salz, Pfeffer, Zucker und Wacholderbeeren abschmecken. Weisswein hinzugeben und etwas dünsten lassen. Das Kraut auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Den Abgussfond für die Sosse aufbewahren. In etwas Öl die gehackten Pfefferkörner anrösten und mit dem Abgussfond ablöschen. Sahne hinzugeben, aufkochen lassen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Bergader Almkäse reiben oder in Würfel schneiden, den Nudelteig hauchdünn ausrollen (ca. 1 mm dick, Fläche ca. 45 x 60 cm) und mit etwas flüssiger Butter bestreichen, das Kraut gleichmässig darauf verteilen, mit dem geriebenen Käse bestreuen und zu einer Rolle einrollen. Von dieser Rolle ca. 2-3 cm dicke Scheiben abschneiden und in eine gefettete Bratreine oder Pfanne geben, vorsichtig aneinander schichten. Mit etwas Butter beträufeln und bei 200°C ca. 20 Minuten im vorgeheizten Backofen ausbacken. Die Sosse aufkochen lassen, durchpassieren und zu den Krautrollen servieren. :Quelle : Internet www.Bergader.de Stichworte: Bergader

Stichworte	Käsegerichte

Käse-Moussaka

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 kg Schweinemett, ungewürzt*
- *1 1/2 kg Kartoffeln*
- *1 kg Auberginen*
- *1 kg Zucchini*
- *1 Dos. Tomaten*
- *3 EL Tomatenmark*
- *Gyrosgewürz*
- *1 Gemüsezwiebel*
- *Knoblauch; nach Geschmack*
- *3 Pk. Joghurt*
- *300 g Goudakäse; geraspelt*
- *3 Eier*
- *1/4 l Sahne*

Kartoffeln kochen und in Scheiben schneiden. Auberginen und Zucchini halb durchschneiden, Inneres entfernen und in Streifen schneiden.

Schweinemett anbraten und in Würfel geschnittene Zwiebel hinzufügen. Tomatenmark, Gyrosgewürz, Knoblauch, Tomaten, Zucchini beigeben. Die gedünsteten Auberginen ebenfalls hinzugeben und einkochen lassen.

Auflaufform einfetten, Kartoffeln hineingeben, darauf die Fleischmasse geben. mit den verquirlten Eiern, Sahne und Joghurt übergiessen. Käse überstreuen.

Ca. 25 Minuten bei 200 GradC überbacken. ** Gepostet von Rene Gagnaux Date: 19 Nov 1994 Erfasser: Rene Datum: 13.01.1995 Stichworte: Gemüse, Gratin, Käse, Kartoffel, Aubergine, P8

Stichworte: Gemüse, Gratin, Käse, Kartoffeln

Käse-Nusswaffeln mit Lauchsalat

Für 4 Portionen

Zutaten

- *750 g dünne Lauchstangen*
- *2 EL Maiskeimöl*
- *Salz*
- *1 Spur Zucker*
- *250 ml Gemüsebrühe*
- *1 EL milder Obstessig*
- *1 Kästchen Gartenkresse*
- *200 g Weizenkörner*
- *250 ml Milch*
- *100 g Saure Sahne*
- *2 Eier*
- *100 g mittelalter Goudakäse,*
- *Frisch gerieben*
- *100 g Haselnusskerne, frisch gem.*
- *2 TL Getrockneter Thymian*
- *Schwarzer Pfeffer, frisch*
- *gemahlen*
- *Muskatnuß, frisch gerieben*
- *Für das Waffeleisen: Fett*

Zubereitungszeit: etwa 4 Stunden 45 Minuten Ruhezeit: davon etwa 3 Stunden

1. Für den Salat die Lauchstangen von den welken Blättern und den Wurzelansätzen befreien, gründlich, also auch zwischen den Blatt- ansätzen, waschen, trockentupfen und in etwa fingerlange Stücke schneiden.

2. Das Öl erhitzen. Den Lauch darin bei mittlerer Hitze anbraten. Salz, den Zucker und die Brühe hinzufügen und aufkochen. Den Lauch auf der abgeschalteten Kochstelle etwa 3 Minuten ziehen lassen. Den Essig daruntermischen. Den Lauchsalat zugedeckt bei Zimmertemperatur 3 Stunden ziehen lassen.

3. Für die Waffeln den Weizen grob schroten, mit der Milch, der sauren Sahne, den Eiern, dem Käse, den Nüssen, dem Thymian, Salz, Pfeffer und dem Muskat verrühren.

4. Kurz vor dem Essen die Kresse abschneiden und über den Lauch- salat geben. Die Backflächen des Waffeleisens fetten. Jeweils etwa 1 1/2 Esslöffel Teig hineingeben, das Eisen schliessen und jede Waffel 3 - 4 Minuten backen. ** Gepostet von Harry Gödde Erfasser: Harry Datum: 05.11.1995 Stichworte: Käse, Lauch, Vegetarisch, Waffeln, Hauptspeise, P4

Stichworte: Hauptgericht, Käse, Lauch, Vegetarisch, Waffeln

Käse-Tomaten-Fondue

Für 4 Portionen

Zutaten

- *25 g Butter*
- *15 g Mehl*
- *3 EL Tomatenmark*
- *400 ml heisse Brühe*
- *1 Zwiebel*
- *400 g mittelalter Goudakäse*
- *100 g Süsse Sahne*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Thymian*
- *1 Fleischtomate*
- *1 EL Gehackte Petersilie*
- *8 Scheiben Graubrot*
- *2 Knoblauchzehen*
- *40 g Butter*

Butter in einem Fonduetopf erhitzen, Mehl darin andünsten. Tomatenmark und Brühe hinzufügen, aufkochen und 3 bis 5 Minuten fortkochen. Zwiebel und Käse in Würfel schneiden, in die Brühe geben und Käse unter Rühren schmelzen. Sahne dazugiessen und mit den Gewürzen abschmecken. Tomate überbrühen, abziehen, entkernen und in Würfel schneiden. Tomate und Petersilie unter das Fondue rühren. Brot in Würfel schneiden, Knoblauchzehen auspressen. Butter erhitzen, Brotwürfel und Knoblauch darin rösten. Fonduetopf auf das Rechaud setzen. Brotwürfel auf die Fonduegabel spiessen, in die heisse Käsemasse tauchen und gut umrühren. * Quelle: Rezeptkalender der Stadtwerke Bochun 1995 Energie-Verlag GmbH, Heidelberg ISBN 3-87200-314-5 Erfasser: Lothar Datum: 05.02.1995 Stichworte: P4, Fondue, Käsegerichte

Stichworte: P4, Käse, Fondue

Stichworte	Käsegerichte

Käse-Torteletts mit

Für 4 Portionen

Zutaten

- *100 g Frühlingszwiebeln*
- *1/2 Bd. Oregano*
- *100 g Ziegengouda*
- *150 g Knoblauchgouda*
- *2 Eigelb*
- *2 EL Creme fraîche*
- *Pfeffer*
- *30 g Butter*
- *8 Tortelettförmchen (ca. 10cm Durchmesser)*
- *100 g Fillo-Teig (in griech.*
- *O. türk. Gemüseläden)*

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Oregano waschen und trockenschütteln. Die Blättchen abzupfen und fein hacken. 2. Ziegen- und Knoblauchgouda entrinden und fein raspeln. In einer Schüssel mit den Frühlingszwiebelringen und dem gehackten Oregano vermischen. Eigelb und Creme fraîche verrühren und gut mit der Käse-Kräuter-Masse mischen. Mit reichlich frisch gemahlenem Pfeffer würzen. 3. Butter schmelzen. Die Tortelettförmchen mit ca. 1 1/2 El flüssiger Butter ausstreichen. Fillo-Teig in ca. 12 x 12cm große Quadrate oder Dreiecke mit 12 cm Kantenlänge schneiden. Fillo-Blätter sehr dünn mit der restlichen flüssigen Butter (ca. 1 1/2 El) bestreichen. Je 4 Fillo-Blätter versetzt in ein Tortelettförmchen legen, so daß die Ecken zackenförmig über den Rand hinausragen. Jeweils 1 1/2 El Käsefüllung auf den Teig geben und etwas glattstreichen. 4. Die Förmchen auf den Backofenrost stellen und auf der untersten Schiene im Ofen ca. 20 Minuten backen. Nach ca. 7 Minuten mit einem Stück Backpapier abdecken. Käse-Torteletts warm servieren. Dazu schmecken gemischte Blattsalate und Baguette. Pro Person: 435 Kalorien :Stichworte : Gemüse, Käse, P4 :Notizen (*) : : : Quelle: freundin 2/97 erfasst von T.Pfaffenbrot Stichworte: Gemüse, P4, Käse

Stichworte	Käsegerichte

Käse-Trauben-Salat

Für 4 Portionen

Zutaten

- *200 g Schnittkäse (Emmentaler, Gouda)*
- *400 g Eisbergsalat; -- oder -- - Römischer Salat*
- *40 g blaue Weintrauben*
- *4 EL Olivenöl*
- *8 EL Weissweinessig Meersalz Pfeffer*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- Milchstrasse 4/94

- Bäcker-Fachverlag

- Erfasst: Ulli Fetzer

- 2:246/1401.62 - 6.09.94

Den Käse in Würfel schneiden oder grob raspeln. Die Weintrauben halbieren, Salat waschen, putzen und kleinschneiden. Salat mischen, auf grösseren Salatblättern anrichten und die Essig-Öl-Sauce über den Salat geben.

Stichworte: Hauptgericht

KAESEAUFSTRICH MIT NUESSEN

Für 4 Portionen

Zutaten

- *100 g Butter*
- *100 g Emmentaler, gerieben*
- *100 g Walnüsse, gerieben*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *evtl. ein wenig Milch*

QUELLE :UNBEKANNT

- *konvertiert aus ASCII-Text angepasst*
- *durch Peter Mess*

Butter schaumig rühren mit geriebenem Emmentaler, Walnüssen und Gewürzen verrühren. Eventuell mit Milch verdünnen.

Stichworte: Aufstrich, Nuss

Stichworte Käsegerichte
Titel - Rubrik - Stichworte

Käsefondue

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Knoblauchzehe*
- *400 g Emmentaler*
- *400 g Greyerzer*
- *3/8 l Trockener Weisswein*
- *20 cl Kirschwasser*
- *15 g Speisestärke*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Muskat*

Fonduepfanne mit Knoblauchzehe gut ausreiben. hobeln) und mit dem Wein bei mittlerer Hitze auf dem Herd, unter ständigen Rühren zu einer glatten Creme verrühren. Speisestärke und Kirschwasser verquirlen und in die Masse rühren, wenn sie aufsteigt.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat nach eigenem Geschmack würzen.

Portionen: 4 ** From: C.WULF@TBX.BERLINNET.in-BERLIN.de (Christian Wulf) Date: Tü, 11 Jan 1994 06:16:00 +0100 Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Christian Datum: 01.02.1994 Stichworte: Käse, Fondue, zer

Stichworte: Käse, ZER, Fondue

Käsefondue für Schlemmer

Für 4 Portionen

FÜR 4-6 PORTIONEN

- *50 g Butter*
- *70 g Mehl*
- *1/4 l Milch*
- *1/4 l Brühe*
- *1 Becher Weisswein*
- *Pfeffer*
- *Salz*
- *Muskatnuss*
- *2 cl Zwetschgenobstwasser*
- *400 g Greyerzer*
- *200 g Emmentaler*
- *200 g Appenzeller*
- *200 g Minitomaten*
- *250 g grüne und blaue Trauben*
- *1 Apfel*
- *200 g Honigmelone 3 Schalotten*

Butter in einer Kasserolle zerlaufen lassen. Mehl darin hell anschwitzen. Unter Rühren Milch und Brühe zugiessen und alles zu einer sämigen Sosse kochen.

Weisswein, Gewürze und Obstwasser zugeben. Dann geriebenen Käse in die Sosse rühren. Unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist. Die Masse einmal aufkochen, dann in die Schüssel des Servier- Rechauds füllen und auf das Rechaud setzen.

Zum Gourmet-Käse-Fondue gehört eine schön arrangierte Platte mit verschiedenen, in Stücke geschnittenen Obst- und Gemüsesorten und in Würfel geschnittenes Baguette.

Nach Belieben spiesst man Weissbrotwürfel, Obst- oder Gemüsestücke auf Fonduegabeln und taucht diese in die Käsemasse.

Beliebtes Getränk zum Käse ist Wein, und zur guten Verdauung zwischendurch bietet sich ein klarer Obstschnaps an. * Aus der WAZ vom 22.12.1994 Erfasser: Lothar Datum: 22.12.1994 Stichworte: Fondue, Käsegerichte, Geselliges

Stichworte: Käse, Geselliges, Fondue

Stichworte	Käsegerichte

Käsefondue II

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Knoblauchzehe*
- *300 g Emmentaler*
- *300 g Grayezer*
- *1/2 l Trockener Weisswein*
- *Stärkemehl (Mondamin)*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Muskatnuss*
- *2 Likörgläser Kirschwasser*

Topf mit der Knoblauchzehe ausreiben.

Käse klein reiben, in dem Weisswein bei mittlerer Hitze unter Rühren zergehen lassen.

Wenn der Käse komplett aufgelöst ist (ACHTUNG! brennt gerne an), mit dem Mondamin binden, den Gewürzen und Kirschwasser abschmecken.

Dazu zum Tunken Brotwürfel, am besten aus frischem Baguettes.

Flamme des Rechauds nur klein brennen lassen!

P.S.: Den Rest von dem Kirschwasser kann man zu dem Fondue trinken! ** Gepostet von Thomas Keil Date: Thu, 24 Nov 1994 Erfasser: Thomas Datum: 02.02.1995 Stichworte: Fondue, Käsegerichte, P4, P6

Stichworte: P4, P6, Käse, Fondue

Käsefondue III

Für 4 Portionen

Zutaten

- *600 g Raclette und Greyezer Käse gerieben*
- *(Mischung 1:1)*
- *230 ml Weisswein*
- *1 TL Maizena (Maisstärke) in*
- *20 ml Kirschbrandt aufgelöst*
- *1 Knoblauchzehe zum Ausreiben der Tonschüssel*
- *Muskat und*
- *Pfeffer zum Abschmecken*

Tonschüssel mit Knoblauchzehe ausreiben.

Weisswein in Tonschüssel geben und am Herd zum kochen bringen. Das Kirschwasser mit der aufgelösten Maisstärke hineinschütten und kurz weiterkochen lassen.

Die Käsemischung unter ständigen Rühren hineinschütten. Wenn sich der gesamte Käse aufgelöst hat vom Herd nehmen und auf den Rechaud stellen.

Essen.

Also Käsefondue ist wirklich extrem einfach - und es gibt immer noch so Deppen, die sich eine Kartonverpackung mit Alubeutel kaufen, das x-fache bezahlen, anstatt sich die Fondue selber zu machen. ** Gepostet von Dirk Möbius Date: 9 Feb 1995 Erfasser: Dirk Datum: 05.04.1995 Stichworte: Fondue, Käse

Stichworte: Käse, Fondue

Käsefondue IV

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Knoblauchzehe*
- *150 g vollfetter Schweizer Käse (je Person)*
- *20 g Butter*
- *1/8 Liter süsse Sahne*
- *1 gestrichener Tl. Mondamin*
- *2 EL Milch 3 Tl. Kirschwasser*
- *Pfeffer*
- *1 Prise Ingwer*
- *Paprika*

Die Fonduepfanne mit der Knoblauchzehe einreiben (bzw. ausreiben). Den Käse reiben und mit Butter und Sahne bei milder Wärme so lange rühren, bis der Käse gelöst ist. Mondamin und Kirschwasser verrühren, unter Rühren in die Fondueschüssel geben und die Gewürze hinzufügen. Vorsichtig erhitzen, die Fonduemasse darf nicht steigen. Weissbrotwürfel werden in die Fondue getaucht und so getränkt gegessen. Dazu gibt es Weisswein, Kirschgeist. ** Gepostet von: Gisela Langsch Erfasser: Gisela Datum: 08.01.1996 Stichworte: Käse, Fondue

Stichworte: Käse, Fondue

Käsefondue V

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 Knoblauchzehe*
- *150 ml trockener Weisswein 1000 gewürfelter Gruyere*
- *weisser gemahlener Pfeffer*
- *1 Msp. gemahlene Muskatnuss*
- *1 EL Kirschwasser*
- *Brotwürfel zum Eintauchen (Kartoffelbrot, Weissbr*

Den Fonduetopf mit Knoblauch ausreiben und auf den Rechaud, oder Herd stellen.

Wein hineingiessen, Käsewürfel, Pfeffer und Muskat dazugeben. Unter Rühren langsam zum Kochen bringen.

Kirschwasser hinzufügen, 2 Min. Köcheln lassen. Brotwürfel und eine lange Fonduegabel je Gast servieren.

Achtung:

Man hüte sich davor, seinen Brotwürfel im Käse zu verlieren! Traditionell muss die Dame dann alle Herren küssen, der Herr spendiert die nächste Flasche Wein.

Tip:

Um zu verhindern, dass der Käse gerinnt, gibt man zum Fondue 1 TL Maismehl mit 1 TL Milch verrührt. ** Gepostet von: Nicole Natusch Erfasser: Nicole Datum: 26.02.1996

Stichworte:

Stichworte	Käsegerichte

Käsefrikadellen

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 EL Haferflocken*
- *5 EL Milch*
- *1 Zwiebel*
- *1/2 Bd. Petersilie*
- *2 Eier*
- *200 g Emmentaler, gerieben*
- *500 g Hackfleisch, gemischt*
- *Pfeffer*
- *Salz*
- *Muskatnuss, gerieben*
- *Öl*
- *4 Scheibe Ananas, aus der Dose*

Haferflocken in Milch einweichen, Zwiebeln würfeln, mit Petersilie, Eier und 100 g Käse unter das Hackfleisch mischen und würzen. Aus dem Teig 8 Frikadellen formen. Im Ofen bei 200 GradC 20 Minuten garen. Nach 10 Minuten den restlichen Käse und je 1/2 Ananasscheibe auf die Frikadellen legen.

Quelle: Hr-Videotext

20.02.1994

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Hackfleisch, Käse, P8

Stichworte: P8, Hackfleisch, Käse

Käsefritters

Für 4 Portionen

Zutaten

- *400 g Pikantje van Gouda*
- *100 g durchwachsener Speck; hauchdünne Scheiben*
- *1 St Ei*
- *2 EL Mehl*
- *Semmelbrösel; mit Pfeffer gemischt*

Den Käse in 2-3 Zentimeter grosse Würfel schneiden. Scheibe Speck umwickeln und mit einem Zahnstocher feststecken.

Das Ei gut verquirlen. Die Spiesschen zuerst in Mehl wenden, in Ei tauchen und in Semmelbrösel wenden. Die Panade gut andrücken.

Die Fritters in heissem Fett schwimmend rundum goldgelb ausbacken. * Von Frau Antje ** From: bollerix@wilam.north.de (K.-H. Boller) Date: 02 Jul 1994 1 * Quelle: freundin Erfasser: Bollerix Datum: 04.08.1994 Stichworte: Käsegerichte, Fettgebackenes

Stichworte: Käse, Fettgebackenes

Käsekrapfen

Für 4 Portionen MMMMM-------------------------------ZUTATEN--------------------------- 1/16 l Wasser 16 1/4 g Butter

1/4 Prise Salz

1/4 Prise Zucker 31 1/4 g Mehl

1 Eier; Gew.-Kl. 2

50 g Bacon; Früstücksspeck

50 g Junger Gouda

1/4 ts Backpulver

1/2 Prise Pfeffer; schwarz,

- f.a.d.M.

3/8 l Öl; zum Fritieren

Das Wasser mit Butter und dem Salz und Zucker zum Kochen bringen. Mehl durchsieben und kräftig unter die kochende Flüssigkeit rühren. Alle Zutaten mit einem Kochlöffel so lange durcharbeiten, bis sich die Masse als Kloss vom Boden löst. Die Brandteigmasse in eine Rührschüssel umfüllen und zuerst ein Ei unterrühren. Wenn das Ei vollständig von der Masse aufgenommen ist, das nächste Ei unterrühren. So verfahren, bis alle Eier verbraucht sind. Bacon und Gouda sehr fein würfeln (5mm-Würfel). mit dem Backpulver und einer Prise Pfeffer unter die Brandteigmasse rühren ('ne Prise Muskat schmeckt auch ganz gut). Das Öl in einer Pfanne mit Fett-Thermometer (oder Friteuse) auf 180 GradC erhitzen. Einen Esslöffel in das heisse Fett tauchen, einen Kloss von der Masse abstechen und in das heisse Öl geben. Portionsweise 3-4 Krapfen in 6-8 Minuten goldbraun backen. Zwischendurch wenden. Die Krapfen mit der Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Beilagen: Servieren Sie die Käsekrapfen lauwarm als Imbiss zu Wein oder Bier. Oder mit grünem Salat als kleines Abendessen

Info: Pro Portion: 1141kJ/273kcal E 7g, F 23g, Kh 6g ds=Prise Zubereitungszeit ca. 40 Min. * Quelle: e&t 1/95 modified by Bollerix posted by K.-H. Boller Bollerix@Wilam.North.De ** Gepostet von K.-H. Boller Date: 10 Feb 1995 Erfasser: K.-H. Datum: 05.04.1995 Stichworte: Imbiss, Beilage, Käse, Fritiert, P16

Stichworte: Imbiss, Käse, Fritiert, P16

Käseroulade

Für 4 Portionen MMMMM--------------------------------TEIG----------------------------

50 g Butter

50 g Mehl

1/4 l Milch

150 g geriebener Bergkäse

4 Eigelb

Salz

Pfeffer

Muskat

4 Eiweiss MMMMM------------------------------FÜLLUNG--------------------------

1 gelbe Paprikaschote

1 grüne Paprikaschote

2 bn Schnittlauch

300 g Frischkäse

Pfeffer

Cayennepfeffer

Salz

50 g geriebener Käse (z. B.

- Bergkäse)

Butter erhitzen, Mehl darin andünsten und mit Milch ablöschen. Käse dazugeben und schmelzen. Masse mit Eigelb legieren, pikant abschmecken und auskühlen lassen. Eiweiss steif schlagen und unterheben, Teig auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 175GradC / 15 bis 18 Minuten.

Für die Füllung Paprikaschoten in Würfel, Schnittlauch in Röllchen schneiden, beides mit Frischkäse verrühren und mit Gewürzen abschmecken. Teigplatte auf ein Geschirrtuch stürzen, Papier befeuchten und vorsichtig abziehen. Füllung auf dem Teig verteilen und mit Hilfe des Tuches zu einer Roulade aufrollen.

Käseroulade wieder auf das Backblech legen, mit Käse bestreuen und unter dem vorgeheizten Grill gratinieren, bis der Käse goldgelb ist. * Quelle: Rezeptkalender der Stadtwerke Bochum 1993 Energie-Verlag GmbH, Heidelberg ISBN 3-87200-314-5 Erfasser: Lothar Datum: 19.06.1995 Stichworte: P4, Käse, Bergkäse

Stichworte: P4, Käse, Bergkäse

Stichworte	Käsegerichte

Käseschnitten

Für 4 Portionen

Zutaten

- *200 g Zwiebeln*
- *60 g Butter*
- *200 g geschroteter Weizen*
- *175 g Hartweizengrütze (Boulgour)*
- *3/4 l Gemüsebrühe*
- *2 Pfefferschoten*
- *4 Knoblauchzehen*
- *4 Eier*
- *250 g Süsse Sahne*
- *Salz*
- *1 Bd. Thymian*
- *375 g geriebener Goudakäse*

Zwiebeln in Würfel schneiden. Butter erhitzen, Zwiebeln und Getreide darin andünsten. Brühe hinzufügen, alles unter Rühren kurz aufkochen, von der Kochstelle nehmen und quellen lassen, bis die Flüssigkeit aufgenommen ist.

Pfefferschoten in feine Streifen schneiden, Knoblauchzehen auspressen. Eier mit Sahne verquirlen. Alles unter die Getreidemasse mischen, mit Salz abschmecken und gleichmässig in der gefetteten Fettpfanne verteilen.

Thymian hacken und mit dem Käse über die Getreidemasse streuen. Fettpfanne in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Unten. T: 200GradC / 25 bis 30 Minuten.

In Stücke schneiden und Käseschnitten heiss servieren.

Beilage: Tomatensalat. * Quelle: Rezeptkalender der Stadtwerke Bochum 1993 Energie-Verlag GmbH, Heidelberg ISBN 3-87200-314-5 Erfasser: Lothar Datum: 19.06.1995 Stichworte: P4, Käse, Gouda

Stichworte: P4, Käse, Gouda

Stichworte	Käsegerichte

Käseschnitzel

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 Scheibe Emmentaler-Käse, je 1/2 cm dick, ca. 50 g*
- *4 Scheibe Gekochter Schinken*
- *2 TL Senf*
- *2 TL Mehl*
- *2 Eier*
- *Semmelbrösel*
- *Backfett*

Zwischen je 2 Scheiben Käse je 1 beidseitig mit Senf bestrichene Schinkenscheibe legen. Scheiben zusammendrücken. Die Schnitzel nacheinander in Mehl, verquirltem Ei und danach in Semmelbröseln wenden. Zuletzt nochmals mit Ei und Bröseln panieren. Die Panade festdrücken. Käseschnitzel im 180 GradC heissem Fett ca. 2 Min. schwimmend goldgelb ausbacken.

Beilage: Champignon-Reis

29.01.1994

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Hauptspeise, Käse, P4

Stichworte: Hauptgericht, P4, Käse

Käseseminar, Teil 1, Benötigtes Material

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Käse*

Nun zuerst zu den Geräten.

Es sind Dinge die es im Haushalt bereits gibt, oder die man sich selber herstellen kann. Wenn dazu eine besondere Tips braucht kann ich ihm helfen. NM an mich genügt, ihr bekommt bestimmt Antwort.

2 Liter-Topf mit Wärmeummantellung (Wolldecke die nicht flust oder aus Wärmedämmaterial, was ihr halt habt. Ich bevorzuge Wolldecke. da ich dort dann immer mehrere Töpfe unterbringe)

Thermometer bis 90 Grad Celsius (Joghurtthermometer ist hier gut für)

gelochte Schöpfkelle

Plätzchenheber als Schneidmesser (ich habe ein altes grosses Messer einfach stumpf gemacht, das braucht man, damit der Topfboden nicht beschädigt wird)

Käseformen:

könnte aber Skizzen dafür besorgen

Küchensieb, Durchschlag

Babywindeln aus Stoff und neu natürlich (=Käsetuch)

zum Reifen:

* Topfuntersetzer

* Spielzeugsandsieb

* Kunstoffabstreifer einer Malerrolle

* rohes Holzbrett

Ihr braucht nicht sofort alle Dinge die ich aufgezählt habe, sondern es kommt darauf an welchen Käse ihr machen wollt.

Als nächste Serie werde ich euch mit den naturellen Hilfs bzw, Zutaten bekanntmachen.

Nun noch ein Wort was für Käse ihr am Ende von dem Seminar, machen könntet. Camembert, Frischkäse, Topfen und Frischkäse, Joghurt, Butter, fester Topfen (Quark), Brie, Crescenza, Allgäuer Bauernkäse, Tilsiter, Mozzarella, Ricotta (Hüttenkäse)

Also bis zum Zweiten Teil. ** Abgetippt und gepostet von Jürgen Rademacher @2:2480/117.3, 19.01.94, Erfasser: Jürgen Datum: 10.05.1994 Stichworte: Milch, Käse

Stichworte: Käse, Milch

Stichworte	Käsegerichte

Käseseminar, Teil 8, Camembert, Brie

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Camembert*
- *Brie*

Hallo es geht schon wieder weiter, diesmal ist der Camembert und der Brie dran.

Camembert / Brie

Zutaten:

2 l Milch

5 Esslöffel Dickmilch

1 Labtablette

etwas Weiss-Schimmel, von eine Weiss-Schimmelkäse abgenommen

Pasteurisierte Milch:

Falls Milch weniger als 4 Tage Resthaltbarkeit, die Milch auf 73 Grad erhitzen, dann auf 35 Grad im Wasserbad abkühlen.

Rohmilch:

Auf 35 Grad erwärmen.

Herstellung .. Die Dickmilch zerschlagen und einrühren, dann 1 Stunde in der Wärmeummantellung stehen lassen. Das ist die Vorsäuerung.

Die Schimmelkultur vom Weiss-Schimmelkäse vorsichtig, mit dem Messerrücken, abnehmen. In kleinen Stücken und ohne Käsereste!!!

Das nun in die Milch geben, die Menge muss nicht übermässig viel sein, sondern es reichen eine paar Streifen.

Nun 1 Labtablette in lauwarmes Wasser auflösen und einrühren.

Bei 35 Grad in der Wärmeummantellung nochmal eine Stunde stehen lassen.

Bruchbearbeitung .. Jetzt die sogenannte Fingerprobe durchführen, ob der Käse dick genug ist. Dazu nimmt man den kleinen Finger und schneidet wie mit einem Messer den Käse ein.

Dann stellt man den Topf leicht schräg, wenn dann durch den Schnitt ein Schatten entsteht, ist der Bruch fertig zur Bearbeitung Wenn nicht nochmal 15 Minuten warten.

Nun mir dem stumpfen Messer in 3 cm Quader schneiden und 5 Min. stehen lassen. Mit der Schöpfkelle den Bruch anheben um umlegen, auf die Seite. IMMER die Wärmeummantellung wieder draufsetzen. Nach weiteren 5 Min. Bruch mit der Schöpfkelle anheben und mit dem Messer zerkleinern auf Walnussgrösse. Wieder 5 Min. warten und dann ein weiteresmal auf Erbsengrösse bringen. Weitere 5 Min. später beginnt das ausschöpfen.

Ausschöpfen .. den Camembert in eine grosse Käseform (z.B. kl. Senfeimer) den Brie in eine kleine Form (z.B. kl. Mascarponebehälter)

Den Bruch ausschöpfen, die Kelle nicht zu sehr befüllen, abtropfen lassen, mit dem Handrücken den Fingern ein wenig nachhelfen.

Ab nun bis weitere 15 Stunden:

Die Form eine 1/4 Stunde bei 20 - 30 Grad stehen lassen.

Nach der 1/4 Stunde die Form auf eine Schneidebrett wenden.

Danach 2 mal im Halbstundeabstand und 2 mal im Stundenabstand, den Käse wenden, indem ihr die Form hochzieht, den Käse mit den Händen wendet, nur keine Angst ruhig und vorsichtig anfassen, dann die Form wieder darüberstülpen.

Nachfolgend das Ganze ca. 3 mal im 2 Stundenabstand wiederholen. ** Abgetippt und gepostet von Jürgen Rademacher @2:2480/117.3, 19.01.94, Erfasser: Jürgen Datum: 10.05.1994 Stichworte: Milch, Käse, Fido, Käse

Stichworte: Käse, Fido, Milch

Käsesouffle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/4 l Milch*
- *3 Brötchen*
- *3 Frühlingszwiebeln*
- *20 g Butter*
- *50 g Butter*
- *4 Eigelb*
- *150 g geriebener Emmentaler*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Muskat*
- *4 Eiweiss*

Milch erwärmen, Brötchen in Scheiben schneiden und in der Milch einweichen, Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Butter erhitzen und Zwiebeln darin andünsten.

Butter schaumig rühren, Eigelb und Käse dazugeben, mit Gewürzen abschmecken und mit eingeweichten Brötchen und Zwiebeln verrühren.

Eiweiss steif schlagen und unter die Masse heben.

Acht Souffleförmchen nur am Boden fetten, Käsemasse darin verteilen und in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200GradC / 15 bis 20 Minuten.

Souffle sofort servieren. * Quelle: Rezeptkalender der Stadtwerke Bochum 1993 Energie-Verlag GmbH, Heidelberg ISBN 3-87200-314-5 Erfasser: Lothar Datum: 19.06.1995 Stichworte: P4, Käse, Souffle, Emmentaler

Stichworte: P4, Käse, Emmentaler, Soufflé

Käsesouffle mit Spargel

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 kg grüner Spargel*
- *3 l Wasser*
- *1 TL Salz*
- *100 g Emmentaler Käse*
- *50 g Butter*
- *75 g Mehl*
- *1/2 l Milch*
- *4 Eier*
- *je 1 Tl. Salz, Paprikapulver (edelsüss)*
- *1 Prise Salz*

Spargel halbieren, zu vier Bündeln zusammenbinden und mit dem Salz 8 min. zugedeckt kochen lassen. Käse feinreiben. Form mit Butter ausstreichen, Backofen auf 200 Grad vorheizen die Butter in einem grossen Tapf zerlassen, das Mehl hineinstäuben und unter Rühren hellgelb anbraten. Nach und nach die Milch unter das Mehl rühren, bis ein Kloss entsteht, dann den Topf vom Herd nehmen. Die Eier trennen, Eigelbe abwechselnd mit Käse, Salz und Paprikapulver unter den Mehlkloss rühren. Eiweisse mit Pr. Salz zu Schnee schlagen und unterheben. Spargel in die Form legen, Soufflemasse darüberfüllen und Glattstreichen. Backofen zweite Schiene 30 min. goldgelb backen.

Den Backofen während des Backens nicht!! öffnen, das Souffle fällt wirklich wieder zusammen. Deshalb auch sofort servieren, sonst kann man zusehen, wie alles wieder schrumpft. * From: Michel@eloi.zer.sub.org - Newsgroups: Of zer.t-netz.essen Erfasser: Michel Datum: 26.05.1993 Stichworte: ZER, Spargel, Käse, Käsesouffle, Käsegerichte

Stichworte: Spargel, Käse, ZER

Stichworte	Käsegerichte

Käsespätzle mit Kraut

Für 4 Portionen

Zutaten

- *300 g Mehl*
- *4 Eier*
- *1 Bd. Petersilie*
- *1 kg Sauerkraut*
- *4 Äpfel*
- *10 Wacholderbeeren*
- *2 Zwiebeln*
- *4 EL Butter*
- *2 EL Tomaten-Ketchup*
- *4 EL geriebener Käse*
- *Weinessig*

Sauerkraut mit 2 Tassen heissem Wasser aufkochen. Apfelstücke und Wacholderbeeren dazugeben. Nach 15 Minuten in Butter gebräunte Zwiebelwürfel zum Kraut geben und mit Ketchup und Essig abschmecken.

Mehl mit Eiern, Salz, feingehackter Petersilie und 1/4 l Wasser zu einem glatten Teig rühren. Vom nassen Brett Spätzle ins kochende Salzwasser schaben. Wenn sie oben schwimmen, herausnehmen. Restliche Butter schmelzen und mit dem Käse unter die Spätzle mischen.

Spätzle mit dem Kraut Servieren.

Quelle: Südwest-Text

14.01.1994

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Fleischlos, Hauptspeise, P4

Stichworte: Hauptgericht, P4, Fleischlos

Käsestrudel

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Pk. TK-Blätterteig*
- *(6 rechteckige Scheiben)*

MMMMM------------------------------FÜLLUNG---------------------------

20 g Butter

100 g gekochter Schinken

- (gewürfelt)

150 g frische kleingeschnittene

- Champignons

1 lg gekochte zerdrückte

- Kartoffel

Salz

Pfeffer

Muskat

100 g geriebener Greyezer

200 g geriebener Emmentaler

10 C g geriebener Tilsiter

1 Bd. Petersilie

100 g Saure Sahne

2 Eier

1 gestr. El. Mehl

1 Ei zum Bestreichen

Blätterteigscheiben auftauen. Den Schinken im Fett andünsten. Champignons zugeben, ca. 5 min., mitdünsten, abkühlen lassen, danach mit den restlichen Zutaten vermischen.

Die einzelnen Blätterteigplatten in beide Richtungen etwas ausrollen. Die Füllung der Länge nach in die Mitte eines jeden Teigrechteckes geben. Den überstehenden Teig auf beiden Längsseiten, im Abstand von 2 cm, bis zur Füllung einschneiden. An den Schmalseiten den Teig etwas über die Füllung klappen und die eingeschnittenen Teigstreifen kreuzweise über die Füllung legen. Mit dem verquirlten Ei bestreichen und ca. 40 Minuten backen.

Schaltung:

180-200Grad, 2. Schiebeleiste v. u.

160-180Grad, Umluftbackofen

Von Monika Scheidel-Kirschbauer, Zernien bei Ülzen * Quelle: Winke & Rezepte 12 / 94 der Hamburgischen Electricitätswerke AG Erfasser: Lothar Datum: 11.02.1995 Stichworte: P4, Strudel, Mehlspeisen, Blätterteig, Herzhaft

Stichworte: P4, Herzhaft, Strudel, Mehlspeisen, Blätterteig

Käsesuppe

Für 4 Portionen

Zutaten

- *500 g Hackepeter (gewürzt)*
- *500 g Zwiebeln*
- *500 g Porree*
- *1 l Fleischbrühe*
- *1 TL Paprika süss*
- *1 TL Thymian*
- *1 TL Basilikum*
- *1 TL Rosmarin*
- *400 g Krauterkäse*
- *125 ml Sahne*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- Bekannte erfasst von

- Peter Stephan am 31.03.98

Hackepeter anbraten, dann gewürfelte Zwiebeln und geschnittenen Porree zugeben und dünsten. Mit der Brühe auffüllen und Gewürze zugeben. Alles gut garen und zum Schluss Käse und Sahne zufügen.

Stichworte: German

Stichworte	Käsegerichte

Käsetaschen

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Tassen Mehl*
- *1/4 kg Butterkäse*
- *3 EL Margarine*
- *1/2 Tasse Milch*
- *1 Eigelb*
- *etwas Salz*
- *Öl zum Braten*

Mehl mit weicher Margarine mischen. Lauwarme Milch, Salz und das Eigelb hinzufügen. Nur so viel Milch dazugeben, wie für den Teig gebraucht wird. Den Teig gut durchkneten, dünn ausrollen und in 10 cm grosse Scheiben ausstechen. Zu deren Mitte ein Stück Käse legen, den Rand anfeuchten und zu einer Tasche zusammenklappen.

In sehr heissem Öl fritieren.

Erfasser: Michael Datum: 07.12.1995 Stichworte: Käse, Mehlspeisen

Stichworte: Käse, Mehlspeisen

Käseterrine

Für 4 Portionen

Zutaten

- *200 g Gorgonzola al mascarpone*
- *oder Doppe lrahm-Frisch-käse mit grünem Pfeffer*
- *1 EL Doppelrahm (1)*
- *300 g Hart-, Halbhart- und/oder*
- *Weichkäsereste, klein gewürfelt (1)*
- *1 Bd. Schnittlauch, in Röllchen*
- *200 g Hart- oder Halbhartkäsereste, gerieb*
- *50 g Sbrinz o. Parmesan, gerieben*
- *1/2 dl Doppelrahm (2)*
- *50 g Grüne Pistazienkerne, grobgehackt*
- *3 Scheiben Pumpernickel, fein gehackt*

Gorgonzola mit dem Doppelrahm (1) gut vermischen, Käse (1) und Schnittlauch dazu geben, gut mischen.

Käse (2) mit dem Sbrinz, dem Doppelrahm (2) und den Pistazien gut mischen.

Eine Cakeform (22 bis 24 cm Länge) mit Klarsichtfolie auskleiden. Den Boden mit 1/3 der Pumpernickel-Brösel ausstreuen, die erste Käsemasse darauf verteilen. Das 2. Drittel Pumpernickel darüberstreuen und leicht eindrücken. Die zweite Käsemasse darübergeben, mit dem restlichen Pumpernickel abschliessen.

Die Terrine kühl stellen.

Gut 1/2 Stunden vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

Als Vorspeise mit etwas Salat, aber auch als kleine Mahlzeit mit Pellkartoffeln. Nach: D'Chuchi 1/94, S. 6

Portionen: 10 ** From: R.GAGNAUX@link-ch1.aworld.de (Rene Gagnaux) Date: Thu, 06 Jan 1994 12:00:00 +0200 Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Rene Datum: 01.02.1994 Stichworte: Käse, Terrine, zer

Stichworte: Käse, Terrine, ZER

Käsetoast Hawaii

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Scheibe Toastbrot*
- *4 Scheibe Gekochter Schinken oder roher Schinken*
- *4 Ringe Ananas*
- *4 Scheibe Pikantje van Gouda*
- *4 Cocktailkirschen*

Brotscheiben mit je einer Scheibe Schinken, einem Ring Ananas und einer entrindeten Goudascheibe belegen. Im vorgeheizten Backofen oder dem Grill bei 200 GradC backen, bis der Käse zu schmelzen beginnt. Mit Cocktailkirschen garnieren und sofort servieren.

10.02.1994

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Schmankerln, Snacks, P4

Stichworte: P4, Snacks, Schmankerln

Käsetörtchen mit Birnen

Für 4 Portionen

FÜR 4 PORTIONEN

- *100 g Mascarpone*
- *150 g Ricotta*
- *150 g Gorgonzola*
- *200 g grob gehackte Walnüsse*
- *500 g weiche Birnen*
- *1 Sellerieherz*
- *1 EL Grappa*

In einer grossen Schüssel Mascarpone, Ricotta, Gorgonzola, Walnüsse, in Würfel geschnittene Birnen und zerteiltes Sellerieherz mit einem Holzlöffel sorgfältig vermischen und mit Grappa abschmecken.

Dann die Masse in vier mit Alufolie ausgelegte Förmchen füllen und in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren die Törtchen auf einen Teller stürzen und evtl. als Dekoration in ein Weinblatt hüllen. * Quelle: Galbani Mascarpone-Packung Erfasser: Lothar Datum: 16.11.1994 Stichworte: Käsegerichte, Birnen, P4

Stichworte: Birnen, P4, Käse

Käsetrüffel

Für 4 Portionen

Zutaten

- *400 g Frischkäse*
- *50 g Walnüsse gehackt*
- *4 Scheibe Pumpernickel*
- *Schnittlauch*
- *Petersilie*
- *Salz*
- *Pfeffer*

Den Käse mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu kleinen Kugeln formen. (Pro Person 3 Stck.). Jeweils eine Kugel mit gehackten Kräutern und mit gehackten Walnüssen panieren. Die dritte Kugel bleibt naturbelassen.

Mit Pumpernickel servieren.

Man kann zum panieren auch andere Zutaten verwenden (Paprika, Pumpernickel, Thymian und Rosmarin, ...) ** Gepostet von Dirk Decius Date: Tü, 01 Nov 1994 Erfasser: Dirk Datum: 01.12.1994 Stichworte: Käse, P4

Stichworte: P4, Käse

Käsevariationen

Für 4 Portionen

Stichworte	Käsegerichte

Titel - Rubrik - Stichworte

Käsfondue

Für 4 Portionen MMMMM-------------------------------ZUTATEN---------------------------

3 Knoblauchzehen; oder mehr

250 g Schweizer Emmentaler

500 g Greyerzer

4 ts Kartoffelmehl

4 dl Trockener Weisswein

1 tb Zitronensaft

2 cl Kirschwasser

1/2 ts Muskatnuss

1 ts Pfeffer; f.a.d.M.

1 kg Stangenweissbrot; Baguette

Das Stangenweissbrot in 2cm dicke Scheiben schneiden, die dann noch geviertelt werden.

Den Wein in die Fonduekachel giessen und erwärmen. Den grob geraffelten Käse nach und nach langsam einstreuen, dabei mit einem Holzlöffel ständig rühren.

Die geschälten Knoblauchzehen zwischendurch hineinpressen. Auch den Zitronensaft dazugeben.

Wenn aller Käse eingerührt ist, mit Muskat und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Das Kartoffelmehl mit dem Kirschwasser verrühren.

Die Fondue unter ständigem Rühren stark erhitzen und die Kirsch-Mehl-Mischung einrühren. Sobald die Fondue gebunden hat vom Herd nehmen und auf den angezündeten Rechaud stellen. * Quelle: Posted by K.-H. Boller Bollerix@Wilam.north.de Erfasser: Bollerix Datum: 31.03.1995 Stichworte: Fondue, Käse, Geschmolzenes, Schweiz, P4

Stichworte: Schweiz, P4, Käse, Geschmolzenes, Fondue

Kalbsbries in Muschelschalen gratiniert*

Für 4 Portionen

Zutaten

- *200 g Kalbsbries*
- *120 ml Fleischbrühe*
- *30 g Butter (I)*
- *20 g Butter (II)*
- *16.66 g Butter (III); in Stücke -geschnitten*
- *2/3 EL Mehl*
- *0.08 l Weisswein, trocken*
- *Muskatnuss; gerieben, viel*
- *66 g Champignons; in Scheiben*
- *20 g Parmesankäse; gerieben*
- *20 g Sardellenbutter*
- *2/3 EL Petersilie; gehackt*
- *40 g Semmelbrösel*
- *8 Jakobsmuschelschalen, gross*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-Nino Bergese Mangiare da

- re zitiert in: Time Life

- Die Kunst des Kochens

- Methoden und Rezepte

- Innereinen erfasst von

- Petra Holzapfel

* Conchiglie di Animella di Vitello Gratinate Falls keine Sardellenbutter zur Verfügung steht: Eine gesalzene Sardelle wässern, filetieren, abspülen und abtropfen lassen. Die Filets mit 20 g Butter im Mörser zerstossen. Anschliessend die Mischung durch ein Sieb streichen. Das Kalbsbries 20 Minuten in der Fleischbrühe garen, die Haut abziehen und das Fleisch in walnussgrosse Stücke schneiden, die Fleischbrühe beiseite stellen. In einem Kochtopf die Butter (I) zerlassen, das Mehl hinzufügen und unter ständigem Rühren 5 Minuten anschwitzen. Den Wein und die Fleischbrühe dazugiessen, mit Muskat würzen und unter ständigem Rühren 6-7 Minuten garen. Die Champignons in der Butter (II) bei schwacher Hitze sautieren und dann zusammen mit dem Parmesankäse und dem Kalbsbries in die Sauce geben. Gründlich mit der Sauce überziehen. Grosse Jakobsmuschelschalen mit Sardellenbutter ausstreichen, mit Petersilie bestreuen und mit je 2 El Kalbsbriesmischung füllen. mit Semmelbröseln bestreuen und mit Butterstücken (III) belegen. Die gefüllten Muschelschalen im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 15 Minuten backen, bis die Füllungen mit einer goldbraunen Kruste überzogen sind. Heiss servieren.

Stichworte: Innereien, Gratin, Pilz, Kalb

Kalter Käsehund

Für 4 Portionen

FÜR KASTENF. VON 26 X 11 CM:

- *4 Blatt weisse Gelatine*
- *100 g Butter*
- *1 Bd. Dill*
- *1 Bd. Petersilie*
- *1 Bd. Basilikum*
- *1 Knoblauchzehe*
- *300 g Pumpernickel in Scheiben*
- *300 g milder, fetter Schafskäse*
- *500 g Magerquark*
- *Pfeffer*
- *1 rote Paprikaschote*
- *1 gelbe Paprikaschote*
- *1 grüne Paprikaschote*
- *2 Bd. Schnittlauch*
- *Frischhaltefolie*

Nährstoffgehalt bei 16 Stück

pro Stück etwa: 700 kJ/170 kcal 9g Eiweiss/10g Fett/ 11g Kohlenhydrate

Die Gelatine etwa 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Butter in den Blitzhacker geben.

Den Dill, die Petersilie und das Basilikum waschen, abtropfen lassen und die Blättchen von den Stielen zupfen.

Die Knoblauchzehe schälen. Den Knoblauch, die Kräuter und die Butter im Blitzhacker fein pürieren.

Die Pumpernickelscheiben von beiden Seiten dünn mit dieser Kräuterbutter bestreichen.

Den Schafskäse durch ein Sieb streichen. Die Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf bei sehr schwacher Hitze auflösen. Vom Herd ziehen und löffelweise den Magerquark unterrühren.

Den Schafskäse und Pfeffer hinzufügen und cremig rühren.

Die Paprikaschoten waschen, halbieren, von den Kernen und Trennwänden befreien und in kleine Würfel schneiden.

Die Kastenform so mit Frischhaltefolie auslegen, dass noch genug Folie zum Bedecken übersteht. Die Pumpernickelscheiben entsprechend der Form zuschneiden, damit den Boden und die Wände auskleiden. Die Käsemasse in 4 Portionen teilen. Jeweils 3 Schichten Käsecreme in die Form füllen, jede mit den Paprikawürfeln dicht bestreuen und mit dem Pumpernickel bedecken. Die oberste Schicht sollte aus Brot bestehen. Die ganze Pastete fest zusammendrücken, die Folie über der Pastete zusammendrücken und die Pastete mindestens 4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Pastete stürzen und mit dem restlichen Käse rundherum bestreichen. Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln, in feine Röllchen schneiden und die Pastete damit rundherum bestreuen.

Im Ganzen servieren, erst dann in Scheiben schneiden.

Und da das Ganze aus einem Kochbuch mit Kinderrezepten stammt, nachfolgend ein Tip der Autorin:

Dieser Käsehund ist natürlich nichts für die tägliche Pause in Schule und Kindergarten. Grundregel für dieses täglich Brot ist:

Vollkornbrotscheiben, nur dünn mit Fett bestreichen und mit Käse oder Wurst belegen. Gurken- oder Apfelscheiben dürfen sie dick auftun. In jedem Fall ein Salatblatt dazwischenklemmen: das hält die Stulle saftig und frisch. Bei kleinen Kindern ist eine feine Porung beim Brot wichtig: Körner stören oft, wenn die Pause kurz ist. Es gibt auch feines Vollkornbrot, zum Beispiel feine 100 von Harry. Auch ein hoher Roggenanteil ist günstig, denn er macht das Brot besonders saftig. Verpackt wird das Ganze in Brotboxen - denn Abfallberge beurteilen Kinder jetzt schon sehr kritisch - zu Recht!

Quelle: Was Kinder gerne essen: gesund ernährt vom Frühstück bis zum Abendessen; tolle Rezepte für zu Hause, die Schule und unterwegs; Sonderteil zu wichtigen Fragen der Kinderernährung von A-Z / Dagmar von Cramm / 1. Auflage / München / Gräfe und Unzer / 1991 Zubereitungszeit 1 Stunde Ruhezeit 4 Stunden ** Gepostet von: CMClaude Erfasser: Claudius Datum: 07.09.1996 Stichworte: Käse, Kalt, Party

Stichworte: Kalt, Käse, Party

Kartoffelkäse - Brotaufstrich

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4.04 g Kartoffeln, mehlig kochend*
- *0.04 Ei*
- *2.02 g Butter*
- *2.02 g Gouda, gerieben*
- *0.04 EL Creme fraiche*
- *0.04 TL Kümmel*

Die Kartoffeln in der Schale garen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken.

Das Ei in etwa 8 Minuten hart kochen, abschrecken, pellen und fein hacken.

Das Kartoffelpüree mit dem Ei, der Butter, dem Quark, dem Käse, der Creme fraiche und dem Kümmel vermischen.

Die Masse in ein gut verschliessendes, sauberes Gefäss füllen und kühl aufbewahren.

Aus: Was kleine Kinder gerne mögen, GU Verlag

Tip: - Kümmel weglassen - Petersilie, frisch gehackt untermengen ** Erfasst und gepostet von Andrea Widmann (2:2487/8001.20) vom 03.06.1994 Erfasser: Andrea Datum: 01.08.1994 Stichworte: Kinderessen, Käse, Kartoffeln, P99

Stichworte: Käse, Kinder, Kartoffeln, P99

Kartoffeln mit Käsecreme

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 Kartoffeln (ca. 1,5 kg)*
- *Salz*
- *1 TL Kümmelkörner*
- *Schwarzer Pfeffer, frisch*
- *gemahlen*
- *3 EL Olivenöl*
- *200 g Edelpilzkäse*
- *(z.B. Gorgonzola)*
- *150 g Margerquark*
- *1 EL Sahne*
- *1 säuerlicher Apfel*
- *2 Frühlingszwiebeln*
- *50 g Nusskerne*
- *Schale und Saft von*
- *1/2 unbehandelten Zitrone*

Zubereitungszeit: etwa 1 Stunde 10 Minuten

1. Die Kartoffeln gründlich bürsten, halbieren und mit den Schnittflächen nach oben auf ein Backblech legen.

2. Das Salz, den Kümmel und reichlich Pfeffer vermischen und über die Kartoffeln streuen. Die Kartoffeln mit dem Olivenöl beträufeln.

3. Das Blech in den kalten Backofen (Mitte) schieben. Bei 180 Grad C. die Kartoffeln etwa 1 Stunde backen, bis sie weich sind.

4. Für die Creme den Käse mit dem Quark und der Sahne zerdrücken und glattrühren.

5. Den Apfel waschen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und raspeln. Die Zwiebeln von den welken Blättern und den Wurzelansätzen befreien und fein zerkleinern. Die Nüsse und die Zitronenschale hacken.

6. Alle diese Zutaten mit der Käsecreme vermischen. Die Creme mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und zu den Kartoffeln servieren. ** Gepostet von Tanja Flock Erfasser: Tanja Datum: 05.11.1995 Stichworte: Käse, Kartoffeln, Vegetarisch, P4

Stichworte: P4, Käse, Vegetarisch, Kartoffeln

KasnokerIn

Für 4 Portionen

Zutaten

- *600 g Weissbrot (am besten dunkles)*
- *1/4 l Milch*
- *6 Eier*
- *2 klein. Zwiebel*
- *2 Pk. Gefrierkräuter Petersilie/Schnittlauch*
- *(oder besser aus eigener Ernte)*
- *4 Knoblauchzehen*
- *400 g Gouda oder Edamer*

Hallo allerseits,

Kasnokerln sind Klösse, die sich als Hauptmahlzeit eignen, relativ einfach und schnell zuzubereiten sind, und dabei noch ganz hervorragend schmecken. Das Rezept kommt glaub ich aus der Schweiz.

Weissbrot in kleine Stücke schneiden, mit der Milch übergiessen, die kleingeschnittene Zwiebel, die Kräuter die zerkleinerten Knofi Zehen und die drei Eier dazugeben und alles gut durchkneten. Den Käse kleinscheiden und unter den Teig heben.

Aus dem Teig Klösse Formen (nicht zu gross, da sie noch etwas aufgehen)

Einen Kochtopf mit einem Dämpfsieb, oder einem Formeinsatz nehmen und mit Wasser füllen (das Wasser soll die Klösse nicht berühren). Etwas Salz in das Wasser geben und das Sieb oder die Form mit Öl einreiben. Wenn das Wasser kocht die Klösse in das Sieb oder die Form legen und 20 min. dämpfen.

Das ganze mit frischem Salat servieren (z.B. mit frischen Champignons und Knofi). Vorweg vieleicht noch eine leckere Vorsuppe.

Als Getränk passt ein herber Rotwein. ** From: andreas_deppe@tbx.zer.sub.org Date: Thu, 07 Jan 1993 12:59:00 CET Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Andreas Datum: 29.09.1993 Stichworte: ZER, Käsegerichte, Mehlspeisen, Klösse, Nokerln

Stichworte: Käse, Klösse, Mehlspeisen, Nokerln, ZER

Kefalotiri sachanajki Gebackener Käse

Für 4 Portionen

Zutaten

- *500 g Kefalotri-Käse*
- *100 g Butter*
- *Zitronensaft*
- *Pfeffer*

Den möglichst frischen Hartkäse in Würfel schneiden. Die Butter in der Pfanne auslassen und die Käsewürfel unter mehrfachem Wenden braten, bis sie eine braune Kruste erhalten.

Mit Zitronensaft überträufeln, pfeffern und noch lauwarm zu Ouzo oder Bier servieren. ** From: Christa@horga.ruhr.de (Christa Keil) Date: Wed, 19 May 1993 10:45:07 GMT Newsgroups: de.rec.mampf Erfasser: Christa Datum: 18.11.1993 Stichworte: News, Käsegerichte, Griechisch

Stichworte: Griechenland, Käse, News

Keshy Yena Cö Cabaron - Mit Garnelen gefüllter Käse

Für 4 Portionen

Zutaten

- *0.05 Edamer Käse; halbiert, das rote Wachs entfernt,*
- *ca 1,7 kg*
- *2.35 g Butter*
- *0.05 TL Öl*
- *0.05 groß. Zwiebel; fein gehackt*
- *29.41 g Tomaten; gehäutet, entkernt und fein gehackt*
- *0.01 TL Chilipulver oder Cayennepfeffer*
- *2.94 g Semmelbrösel*
- *0.11 EL Sultaninen*
- *0.11 EL Mixed Pickles oder Cornichons; fein gehackt*
- *0.17 EL schwarze Oliven; entkernt und fein gehackt*
- *44.11 g Garnelen ohne Schale*
- *0.11 Eier; verschlagen*
- *Salz; Pfeffer*

Dieses Gericht hat seinen Ursprung in den holländischen Kolonien auf der Insel Curacao. Dort wurde von den Köchen Edamer Käse (Keshy Yena) verwendet. Keshy Yena kommt aus der dortigen Inselsprache Papiamento, die sich aus Spanisch, Portugiesisch, Englisch, Niederländisch und Afrikanisch zusammensetzt. Die deutschen und niederländischen Kaffeeanbauer nahmen das Rezept mit nach Mexico, wo es etwas abgewandelt wurde und der mexikanischen Küche angepaßt wurde - als Queso relleno gefüllter Käse ist es dort wiederzufinden. Ein sehr originelles Gericht für eine Party, das aber sehr sättigend wirkt. Die Käsehälften aushöhlen und einen etwa zentimeterdicken Rand stehen lassen. Die Käsehälften in einer großen Schüssel mit Wasser bedecken und für eine Stunde durchtränken lassen. Von dem herausgekratzten Käse 250 g beiseite nehmen und zerkleinern. Den Rest anderweitig verwenden. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Hälfte der Butter schmelzen und darin die Zwiebel sanft anschwitzen. Die Tomatenwürfel mit Chilipulver, Salz und Pfeffer dazugeben und in ca. 5-10 min einkochen. Alle restlichen Zutaten - Semmelbrösel, Sultaninen, Mixed Pickles, Oliven und Käse - dazugeben und mit Garnelen und Eiern vorsichtig aber gründlich vermengen. Die Käsehälften aus dem Wasser nehmen und trockentupfen. Beide Hälften mit der Mischung füllen und vorsichtig aneinandersetzen, so daß ein ganzer Käse entsteht. Mit der restlichen Butter eine gerade passende Auflaufform einfetten und den Käse hineinlegen. Bei einer zu großen Form besteht die Gefahr, daß der Käse auseinanderläuft, was sicher genauso gut schmeckt, aber optisch nicht gut aussieht. In der offenen Auflaufform ca. 30 min überbacken bis der Käse oben Blasen wirft und leicht anbräunt. Auf eine vorgewärmte Platte setzen und in Tortenstücke schneiden. Sofort servieren, sonst wird der Käse hart. Rezept von Susanne Schäck Gesamtes Kochbuch unter http://www.rrze.uni-erlangen.de/erfinder/susanne/karibfutter.html nachbearbeitet und mit freundlicher Hilfe von MM-Buster formatiert von Petra Hildebrandt

Stichworte: Karibik, Party

Kirschen-Frischkäse

Für 4 Portionen

Zutaten

- *0.1 Blatt Gelatine*
- *20 g Süßkirschen oder*
- *15 g Sauerkirschen (Glas)*
- *15 g Naturjoghurt (3,5% Fett)*
- *10 g Doppelrahmfrischkäse*
- *0.1 EL Ahornsirup*

Für Babys und Kleinkinder: Cremiges fürs Brot

Bei diesen Aufstrichen wissen Sie - im Gegensatz zu Fertigprodukten - genau, was drin ist.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kirschen waschen und entsteinen, mit etwas Joghurt grob pürieren. Rest Joghurt, Frischkäse und Ahornsirup zugeben, glattrühren, aufgelöste Gelatine in die Creme rühren. Haltbarkeit im Kühlschrank ca. 3 Tage.

Insgesamt ca. 570 kcal. * Quelle: Eltern 5/93 ** Gepostet von Stephanie Miede Erfasser: Stephanie Datum: 03.05.1996 Stichworte: Baby, Kleinkind, P400

Stichworte: Kinder, P400

Kloster-Kochkäse

Für 4 Portionen

Zutaten

- *250 g Handkäse (z.B.Harzer Käse,*
- *nicht zu reif)*
- *50 ccm Riesling*
- *1 Eier*
- *50 ccm Schlagsahne*
- *1/2 TL Kümmel*
- *40 g Butter*
- *1/2 Bd. Radieschen*
- *1/2 Bd. Schnittlauch*

Den Handkäse in Würfel schneiden. Mit dem Riesling in eine Edelstahlschüssel gießen. Im Wasserbad schmelzen, dabei kräftig umrühren. Die Eier verquirlen und mit dem Schneebesen unter die Käsemasse rühren. Sahne und Kümmel untermengen. Die Butter schmelzen, nach und nach mit der Masse verrühren. Den Kochkäse in eine Form streichen und über Nacht im Kühlschrank fest werde lassen. Kurz vor dem Servieren anrichten: Dazu den Käse vom Formrand lösen, die Form in warmes Wasser tauchen, auf eine Platte stürzen und abnehmen. Die Radieschen waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Den Käse damit garnieren und servieren. Dazu passt Landbrot. *Quelle: Essen&Trinken 12/88 Erfasst von Sylvia Mancini

Stichworte: Selbermache

Knoblauch-Käsekugeln

Für 4 Portionen

Zutaten

- *33.33 g Doppelrahmfrischkäse*
- *6.66 g Parmesankäse, gerieben*
- *Salz*
- *1/3 Knoblauchzehe, zerdrückt*
- *33.33 g Haselnusskerne, gehackt*

Frischkäse mit Parmesankäse, Salz und Knoblauch vermengen und abschmecken. Masse zu etwa 12 Kugeln formen und in den Nüssen wälzen. * Quelle: Rezeptkalender der Stadtwerke Bochum 1992 Energie-Verlag GmbH, Heidelberg ISBN 3-87200-314-5 Erfasser: Lothar Datum: 11.09.1995 Stichworte: P12, Knoblauch, Käse

Stichworte: Käse, Knoblauch, P12

Knoblauch-Käsewürfel

Für 4 Portionen

Zutaten

- *500 g. Bonifaz-Knoblauch*
- *2 Paprika, rot*
- *2 Paprika, gelb*
- *2 Zwiebeln, weiss*
- *2 Zucchini*
- *2 EL Zucker*
- *100 ml Balsamico-Essig*
- *250 ml Salatöl*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Wasser*
- *1 Thymianzweig*
- *Öl*
- *2 Eier*
- *150 g. Semmelbrösel*
- *Mehl für die Panade*

Das Paprikagemüse am Vortag zubereiten:

Paprikaschoten, Zwiebeln und Zucchini putzen und in Rauten schneiden. In einem Topf etwas Zucker schmelzen lassen, mit Wasser und Balsamico-Essig ablöschen. Das Gemüse hinzugeben, kurz aufkochen und das Öl sowie den Thymianzweig zufügen. Das Gemüse anschliessend ca. 24 Stunden stehenlassen.

Den Käse in ca. 1,5 x 1,5 cm grosse Würfel schneiden, in Mehl und verquirltem Ei wenden, in Bröseln panieren, in heissen Öl oder Fett schnell goldbraun backen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Leicht mit Pfeffer und Salz würzen und auf dem etwas (!) erwärmten Paprikagemüse servieren.

Source: Alfons Schuhbeck ** Gepostet von Joachim M. Meng Erfasser: Joachim Datum: 02.10.1995 Stichworte: Käse, Knoblauch, P4

Stichworte: P4, Käse, Knoblauch

Kochkäse

Für 4 Portionen

Zutaten

- *750 g abgetropfter Quark*
- *1/4 l Süsse Sahne*
- *2 EL Kümmel*
- *1 TL Salz*
- *50 g Butter*

Quark in einer Schüssel bei 25-30GradC reifen lassen bis er gelb ist; dabei gelegentlich umrühren. Dann in einem Kochtopf im Wasserbad mit Sahne, Kümmel und Salz unter ständigem Umrühren erhitzen bis die Masse dicklich geworden ist. Die Butter hineinrühren und weiterrühren bis sich der Käse vom Boden löst. In kalt ausgespülten Behältern auskühlen lassen. Der Kochkäse hält sich im Kühlschrank etwa eine Woche. ** From: klaus_tschentscher%un@zermaus.zer.sub.org Date: Sun, 09 Jan 1994 04:07:00 +0100 Newsgroups: zer.t- netz.essen Erfasser: Klaus Datum: 07.03.1994 Stichworte: Käse

Stichworte: Käse

Kochkäse aus Obernau

Für 4 Portionen

Zutaten

- *500 g Butter*
- *4 Handkäse ca. 100g*
- *1 1/2 Dosemilch 10% 170g*
- *2 Saure Sahne 150g*
- *1 Prise Natron*
- *Kümmel,ganz; nach Belieben, -geht auch ohne*

Wo Kochkäse erfunden wurde weiss ich nicht, in Hessen und Unterfranken kennt man ihn und speziell im Spessart wird er gern gegessen

Zubereitung:

Die Butter im Wasserbad erhitzen, den Handkäse zerkleinern (grobe Raspel) und nach und nach dazugeben. Immer mit dem Schneebesen tüchtig rühren, die restlichen Zutaten (ausser dem Natron, das kommt ganz zum Schluss) in kleinen Portionen zugeben bis eine sämige Masse entsteht. Natron dazugeben, kaltstellen Wenn der Kochkäse erkaltet ist sollte er eine etwas zähere Konsistenz als Honig haben. Trotz identischer Rezeptur hatten meine Ergebnisse einmal die Konsistenz von einem Milchshake das andere mal die von Schnittkäse; geschmeckt hats aber immer. Kochkäse wird mit GUTEM rustikalem Brot (also nix aus der Fabrik) und Butter serviert. * Quelle: überliefert erfasst von: Alfons Grundl 2:244/6301 ** Gepostet von Alfons Grundl Date: Mon, 12 Dec 1994 Erfasser: Alfons Datum: 20.01.1995 Stichworte: Käse, Kalt, Hessen, Brotaufstrich, P3

Stichworte: Hessen, Kalt, Käse, Brotaufstrich, P3

Kochkäse aus Obernau I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *500 g Butter*
- *4 Handkäse ca. 100g*
- *1 1/2 Dosemilch 10% 170g*
- *2 Saure Sahne 150g*
- *1 Sahne-Schmelzkäse (200g)*
- *1 Prise Natron*
- *Kümmel,ganz; nach Belieben, -geht auch ohne*

Wo Kochkäse erfunden wurde weiss ich nicht, in Hessen und Unterfranken kennt man ihn und speziell im Spessart wird er gern gegessen Die Butter im Wasserbad erhitzen, den Handkäse zerkleinern (grobe Raspel) und nach und nach dazugeben. Immer mit dem Schneebesen tüchtig rühren, die restlichen Zutaten (ausser dem Natron, das kommt ganz zum Schluss) in kleinen Portionen zugeben bis eine sämige Masse entsteht. Natron dazugeben Vorsicht !!!! Das ganze nimmt nun an Volumen zu. Die Schüssel im Wasserbad sollte nur halb voll sein. Wenn der Kochkäse erkaltet ist sollte er eine etwas zähere Konsistenz als Honig haben. Trotz identischer Rezeptur hatten meine Ergebnisse einmal die Konsistenz von einem Milchshake das andere mal die von Schnittkäse; geschmeckt hats aber immer. Kochkäse wird mit Gutem rustikalem Brot (also nix aus der Fabrik) und Butter serviert. Letzthin habe ich mal eine Variante mit 50g Romadur probiert, sehr kräftig im Geschmack, aber gut. * Quelle: überliefert erfasst von: Alfons Grundl 2:244/6301 ** Gepostet von Alfons Grundl Date: Sun, 15 Jan 1995 Erfasser: Alfons Datum: 10.03.1995 Stichworte: Käse, Kalt, Hessen, Brotaufstrich, P3

Stichworte: Hessen, Kalt, Käse, Brotaufstrich, P3

Kochkäse aus Obernau II (korrigiert)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *200 g Butter*
- *160 g Handkäse*
- *100 g Dosenmilch*
- *120 g Saure Sahne*
- *80 g Sahne-Schmelzkäse*
- *0.4 Prise Natron*
- *Kümmel, ganz; nach Belieben, - geht auch ohne*

A.Grundl: Wo Kochkäse erfunden wurde weiss ich nicht, in Hessen und Unterfranken kennt man ihn und speziell im Spessart wird er gern gegessen.

Butter im Wasserbad erhitzen, den Handkäse zerkleinern (grobe Raspel) und nach und nach dazugeben. Immer mit dem Schneebesen tüchtig rühren, die restlichen Zutaten (ausser dem Natron, das kommt ganz zum Schluss) in kleinen Portionen zugeben bis eine sämige Masse entsteht. Natron dazugeben

VORSICHT !!!! Das ganze nimmt nun an Volumen zu. Die Schüssel im Wasserbad sollte nur halb voll sein. Wenn der Kochkäse erkaltet ist sollte er eine etwas zähere Konsistenz als Honig haben.

A.Grundl: Trotz identischer Rezeptur hatten meine Ergebnisse einmal die Konsistenz von einem Milchshake das andere mal die von Schnittkäse; geschmeckt hat's aber immer. Kochkäse wird mit GUTEM rustikalem Brot (also nix aus der Fabrik) und Butter serviert.

Letzthin habe ich mal eine Variante mit zusätzlich etwas (ca.1/10 bis 1/5 der Menge des Handkäses) Romadur probiert, sehr kräftig im Geschmack, aber gut. * Quelle: Gepostet: Alfons Grundl 27.02.1995 Erfasser: Alfons Datum: 03.05.1996 Stichworte: Käse, Deutschland, P10

Stichworte: Deutschland, Käse, P10

Kochkäse I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *120 g Handkäse*
- *180 g Sahnekäse 350 g Margarine*
- *0.4 Becher süsse Sahne*
- *0.4 halber Becher Sauere Sahne*
- *(je nach Geschmack!)*
- *0.4 TL Natron*
- *Pfeffer*
- *Kümmel*

Margarine. Handkäse und Sahnekäse unter ständigem Rühren erhitzen. Sobald die Masse zähflüssig ist, vom Herd nehmen. Nun die Sahne hinzugeben und nochmals gut umrühren. Je nach Geschmack mit Kümmel und Pfeffer würzen. ** Gepostet von: Bruno Stahl Erfasser: Bruno Datum: 01.06.1996 Stichworte: Käse, Kochkäse

Stichworte: Käse, Kochkäse

Kochkäse nach Grossmutter's Art

Für 4 Portionen

Zutaten

- *500 g Trockener Quark*
- *50 g Butter; weich*
- *2 Tas. Buttermilch oder Milch*
- *1 TL Natron*
- *1 TL Salz*
- *2 TL Kümmel*
- *frisch gemahlener Pfeffer*

Den 3 Tage abgetropften Quark mit Salz und Natron vermengen (Quark muss völlig trocken und bröselig sein!). Flach in einer Schüssel ausbreiten und 3 Tage in einen warmen Raum (Küche) zum Reifen stellen. Quark täglich wenden, immer zudecken. Wenn der Quark gelblich und glasig geworden ist, Käsegeruch und einen faden (nicht mehr sauren) Geschmack aufweist, ist er reif zur Weiterverarbeitung. Butter in einem Topf zergehen lassen, gereiften Quark zerschneiden, zugeben und bei schwacher Hitze unter Rühren bis kurz vor dem Kochen erhitzen, ca. 10 Minuten bei dieser Temperatur halten und immer tüchtig rühren, da die Masse leicht anbrennt (evtl. Topf in ein Wasserbad stellen). Zwischendurch immer etwas Milch zurühren. Wenn die Masse glattgerührt ist, mit Pfeffer und Kümmel würzen. Käse unter Rühren langsam erkalten lassen und in kleine Steinguttöpfchen füllen, solange er noch dickflüssig ist. Im Kühlschrank hält sich der Käse gut 2 Wochen. Wichtig! Dieser Käse gelingt nur, wenn der Quark vollkommen trocken und krümelig ist. Es ist darauf zu achten, dass Salz und Natron mit dem trockenen Quark sehr gut vermengt werden (evtl. elektrisches Rührgerät verwenden), so dass jeder Quarkkrümel mit Salz und Natron in Berührung kommt. Tip: Die Konsistenz des Kochkäses ist abhängig von der Menge der zugegebenen Milch. Möchte man den Kochkäse streichfähig, ist einfach die Milchmenge zu erhöhen. Es ist auch möglich, zusätzlich süsse Sahne unterzurühren. * Quelle: unbekannt erfasst von Diana Drossel ** Gepostet von Diana Drossel Date: Tü, 21 Feb 1995 Erfasser: Diana Datum: 06.04.1995 Stichworte: Käse, Weichkäse, Kochkäse, P1

Stichworte: P1, Käse, Weichkäse, Kochkäse

Stichworte	Käsegerichte

Kochkäse nach Grossmutterart

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2000 g Sauermilchquark, trocken -aus eigener Produktion*
- *-oder gekauften Magerquark*
- *200 g Butter, weich*
- *8 Tasse Buttermilch oder Milch*
- *4 TL Natron*
- *4 TL Salz*
- *8 TL Kümmel*
- *Pfeffer*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-Karl-Friedrich Schmidt

- Käse-Butter-Joghurt

- leicht selbstgemacht

- erfasst von Petra Holzapfel

Den 3 Tage abgetropften Sauermilch-Magerquark mit Salz und Natron vermengen (Quark muss völlig trocken und bröselig sein!)* Flach in einer Schüssel ausbreiten und 3 Tage in einen warmen Raum zum Reifen stellen. Quark täglich wenden, immer zudecken. Wenn der Quark gelblich und glasig geworden ist, Käsegeruch und einen faden (nicht mehr sauren) Geschmack aufweist, ist er reif zur Weiterverarbeitung. Butter in einem Topf zergehen lassen, gereiften Quark zerschneiden, zugeben und bei schwacher Hitze unter Rühren bis kurz vorm Kochen erhitzen, ca. 10 Minuten bei dieser Temperatur halten und immer tüchtig rühren, da die Masse leicht anbrennt (evt. Topf in ein Wasserbad stellen). Zwischendurch immer etwas Milch zurühren. Wenn die Masse glattgerührt ist, mit Pfeffer und Kümmel (10 Minuten in heissem Wasser weich werden lassen) würzen. Käse unter Rühren langsam erkalten lassen und in kleine Steinguttöpfchen füllen, solange er noch dickflüssig ist. Im Kühlschrank hält sich der Käse gut 2 Wochen. *Wichtig! Dieser Käse gelingt nur, wenn der Quark vollkommen trocken und krümelig ist. Es ist darauf zu achten, dass Natron und Salz mit dem trockenen Quark sehr gut vermengt werden (evt. elektrisches Rührgerät verwenden), so dass jeder Quarkkrümel mit Salz und Natron in Berührung kommt. Tip: Die Konsistenz des Kochkäses ist abhängig von der Menge der zugegebenen Milch. Möchte man den Kochkäse streichfähig, ist einfach die Milchmenge zu erhöhen. Es ist auch möglich, zusätzlich süsse Sahne unterzurühren.

Stichworte: Quark, Brotbelag

Kochkäse nach Grossmutterart (Weichkäserezept)

Für 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:

- *500 g trockenen Sauermilchquark*
- *(aus eigener Produktion oder*
- *gekauften Magerquark)*
- *50 g Weiche Butter*
- *2 Tassen Buttermilch oder Milch*
- *1 TL Natron*
- *1 TL Salz*
- *2 TL Kümmel*
- *(10 Minuten in heissen Wasser weich werden lassen*
- *etwas frisch gemahlener Pfeffer*

1. Den 3 Tage abgetropften Sauermilch-Magerquark mit Salz und Natron vermengen (Quark muss völlig trocken und bröselig sein).

2. Flach in einer Schüssel ausbreiten und 3 Tage in einen warmen Raum (Küche) zum Reifen stellen. Quark täglich wenden, immer zudecken.

3. Wenn der Quark gelblich und glasig geworden ist, Käsegeruch und einen faden (nicht mehr sauren) Geschmack aufweist, ist er reif zur Weiterverarbeitung.

4. Butter in einem Topf zergehen lassen, gereiften Quark zerschneiden, zugeben und bei schwacher Hitze unter Rühren bis kurz vor dem Kochen erhitzen, ca. 10 Minuten bei dieser Temperatur halten und immer tüchtig rühren, da die Masse leicht anbrennt (evtl. Topf in ein Wasserbad stellen). Zwischendurch immer etwas Milch zurühren.

5. Wenn die Masse glattgerührt ist, mit Pfeffer und Kümmel würzen.

6. Käse unter Rühren langsam erkalten lassen und in kleine Steinguttöpfchen füllen, solange er noch dickflüssig ist. Im Kühlschrank hält sich der Käse gut 2 Wochen.

Wichtig ! Dieser Käse gelingt nur, wenn der Quark vollkommen trocken und Krümelig ist. Es ist darauf zu achten, dass Salz und Natron mit dem trockenen Quark sehr gut vermengt werden (evtl. elektrisches Rührgerät verwenden), so dass jeder Quarkkrümel mit Salz und Natron in Berührung kommt.

Tip: Die Konsistenz des Kochkäses ist abhängig von der Menge der zugegebenen Milch. Möchte man den Kochkäse streichfähig, ist einfach die Milchmenge zu erhöhen. Es ist auch möglich, zusätzlich süsse Sahne unterzurühren.

Erfasser: Datum: 01.06.1996 Stichworte: Käse, Kochkäse

Stichworte: Käse, Kochkäse

Kochkäse-Zubereitung

Für 4 Portionen

WEISSER QUARKKAESE

- *20 l Saure dicke Milch - abgerahmt*
- *4 l Wasser; heiss*

KOCHKAESE

- *4 kg Weisser Quarkkäse*
- *200 g Butter; zerlassen*
- *4 Handvoll Salz*
- *8 EL Kümmelkörner*

Henriette Davidis-Holle hat ein Rezept in ihrem Praktischen Kochbuch 32. Auflage, 1906: 1. Weisser Quarkkäse. Man nimmt 5 l abgerahmte saure dicke Milch und vermischt sie mit 1 l heissem Wasser, wobei man durch ein in die Milch gehaltenes Thermometer darauf achten muss, dass die Mischung 28 Grad Reaumur zeigt, weil bei grösserer Hitze der Käse hart und bröcklig wird. Die abgeschiedene Käsemasse legt man auf ein mit einem nassen Tuch ausgelegtes Sieb, beschwert sie und lässt sie erst gut abtropfen, bevor man den Quark weiterbenutzt. (...) 4. Kochkäse. 1 kg des weissen Quarkkäses Nr. 1 krümelt man mit den Händen so fein wie möglich, verteilt dann die Masse in einer Herzmulde so, fass sie den Boden fingerdick bedeckt und legt nun erst ein leinernes und darauf ein wollenes Tuch darüber. Jetzt schiebt man einen leinernen Sack, der kein Löchlein haben darf, über die Mulde und stellt diese in einen Raum, dem der sich entwickelnde Käsegeruch nicht schadet. Bei heisser Wittterung lässt man den Käse drei, bei kühler sechs Tage stehen. Die Quarkmasse wird nun teflossen sein, sie wird mit 50 g zerlassener frischer Butter, einer Handvoll Salz und 2 Löffeln Kümmelkörner - letztere lässt man oft fehlen - verrührt und dann unter beständigem Rühren so lange gekocht, bis die Masse klar und flüssig aussieht. Man füllt den Kochkäse in kleine Porzellanschüsseln. Beim Anrichten wird er gestürzt. - Selbst im Sommer hält dieser Kochkäse mehrere Wochen. Na, dann viel Vergnügen - auch mit den Nachbarn im Hochhaus... Abgetippt und gepostet von Christian_Bluehm@hg.maus.de (Christian Bluehm), 11.01.94

Stichworte:

Stichworte	Käsegerichte

Kümmel-Fondue

Für 4 Portionen

Zutaten

- *500 g Kartoffeln*
- *250 g Rezenter Gruyere*
- *250 g Bergkäse*
- *100 g Milder Emmentaler*
- *200 g Appenzeller extra*
- *200 g Bauernspeck am Stück*
- *1 Knoblauchzehe*
- *20 g Bratbutter*
- *3 1/2 dl Weisswein*
- *4 TL Maizena*
- *1 Gläschen Kümmelschnaps*
- *Schwarzer Pfeffer*
- *1 EL Kummebamen*
- *250 g Ruchbrot; gewürfelt*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Nach Beatrice Äpli -

- Erfasst von Rene Gagnaux

- - 30.05.1994

Die Kartoffeln schälen, weichkochen und zur Seite stellen. Den Käse reiben. Speck in Streifen schneiden, Knoblauchzehe feinhacken und beides in der heissen Butter braten. Mit Weisswein abloschen, wenig auskühlen lassen. Das Maizena mit dem Kümmelschnaps verrühren. Alle Zutaten, ausser den Kartoffeln, in den Caquelon geben. Unter stetem Rühren aufkochen. Mit Pfeffer und Kümmelsamen würzen. Die Kartoffeln werden auf die Gabel gespiesst und in das Fondue eingetaucht.

Fondue-Tips Das Fondue wird sämiger, wenn der geriebene Käse vorgängig etwa 2 Stunden im Wein eingelegt wird. Wenn Kinder mitessen: nach 7 Minuten Kochzeit ist Alkohol vollständig verflüchtigt! Wenn das Fondue zu dünn geraten ist: etwa 1 ts Maisstärke in Kirsch oder Wein auflösen und unter kräftigem Rühren auf stetem Feuer langsam ins Fondue geben. Wenn das Fondue zu dick geraten ist: unter kräftigem Rühren zusätzlich etwas Weisswein dazugeben. Wenn das Fondue scheiden will: 1 ts Maizena mit 2 tb Weisswein und 1 ts Zitronensaft verrühren und unter kräftigem Ruhren auf der heissen Herdplatte ins Fondue geben.

Stichworte: Fondue

Leerdammer Röllchen mit Staudensellerie

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Scheibe Leerdammer*
- *4 Staudensellerie-Stengel, schmal*
- *Salz*
- *50 g Frischkäse*
- *2 Datteln, kandiert*
- *Schnittlauch, frischer*

Staudensellerie waschen und die Fäden abziehen, dann die Stengel in Stücke von der Breite einer Käsescheibe schneiden.

Staudensellerie in Salzwasser ca. 10 Minuten bissfest kochen, dann kalt abspülen, trockentupfen. Datteln sehr fein! schneiden, in den Rahmkäse rühren.

Hohlräume der Stengel damit füllen. Jeden Stengel in eine Scheibe Leerdammer einrollen.

Röllchen halbieren, die Enden mit ein wenig Käse-Dattel-Masse bestreichen.

Jedes Käseröllchen mit ein paar Halmen Schnittlauch festbinden.

Info: Pro Portion ca. 814 kJ, ca. 194 kcal, 10 g Eiweiss, 10 g Kohlenhydrate, 12 g Fett

Erfasser: Joachim Datum: 22.03.1995 Stichworte: Käse, Dessert, P4

Stichworte: P4, Dessert, Käse

Stichworte	Käsegerichte

Limburger Vesper

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Limburger (nicht zu reif) ß 180 g*
- *3 EL Öl*
- *4 EL Essig*
- *1 TL Pfeffer , (grob gemahlener) schwarz*
- *1 Schuss Zucker*
- *2 Zwiebeln*
- *2 Tomaten*
- *1 Gewürzgurke*
- *1 Kresse (Kästchen)*
- *1 Bd. Petersilie*

Limburger in Scheiben schneiden und auf 4 Tellern verteilen. Aus Öl, Essig, Pfeffer und Zucker Marinade anrühren und über die Käse- scheiben giessen. Geschälte Zwiebeln, Tomaten und Gurke in Scheiben schneiden und den Käse damit garnieren, zuletzt Kresse und Petersilie herumlegen. Dazu Tomatensalat und ein kräftiges Brot mit Butter reichen. Zum Limburger Vesper passt Wein ebenso wie Bier. :Stichworte : Käse, Limburger :Notizen (*) : Quelle: Kräuter & Gewürze, 76 pikante Gerichte aus :

: aller Welt : : von Alexander Ettl. Sirius Verlag : : Erfasst und probiert von Joachim Kromm

Stichworte: Käse, Limburger

Liptauer Käse

Für 4 Portionen

Zutaten

- *150 g Butter*
- *1 Zwiebel (in feine Würfel geschnitten)*
- *1 EL Kapern*
- *1 EL Paprika, edelsüss*
- *1 TL Kümmel*
- *1 TL Senf*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *200 g Doppelrahmfrischkäse*
- *250 g Quark*
- *1 Bd. Schnittlauch, gehackt*

ZUR GARNIERUNG

- *1 Tomate*
- *1 Zwiebel*

Die angegebenen Zutaten cremig rühren und kuppelförmig anrichten.

Mit Tomatenachteln und Zwiebelringen garnieren. Gekühlt servieren. Dazu Bauernbrot reichen. * Quelle: Rezeptkalender der Stadtwerke Bochum 1992 Energie-Verlag GmbH, Heidelberg ISBN 3-87200-314-5 Erfasser: Lothar Datum: 11.07.1995 Stichworte: P4, Quark, Käse

Stichworte: P4, Quark, Käse

Stichworte	Käsegerichte

Luftiges Käsesouffle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *50 g Butter*
- *50 g Mehl*
- *320 ml Milch*
- *150 g Knoblauchgouda*
- *5 Eigelb*
- *1 Prise Macis (Muskatblüte, gerieb.)*
- *1 Rote Peperoni*
- *6 Eiweiss*
- *1 TL Salz*

1. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Für die Béchamelsoße Butter in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen. Mehl zugeben und unter Rühren kurz anschwitzen. Milch unter ständigem Rühren zugießen. Soße einmal aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Etwas abkühlen lassen. 2. Knoblauchgouda reiben. Die Hälfte des Käses mit dem Eigelb unter die Béchamelsoße rühren. Mit geriebener Muskatblüte würzen. 3. Peperoni längs halbieren, entkernen, waschen und fein hacken. Eiweiß mit Salz steifschlagen. Eischnee, Peperoni und restlichen Käse (75 g) unter die Soße heben. Den Boden von 4 Souffléförmchen (à 12 cm Durchmesser) einfetten. Wichtig: Die Förmchenwand nicht fetten - nur dann geht das Soufflé richtig schön auf. Förmchen je zu2/3 mit der Käsemasse füllen. 4. Die Soufflés im Ofen auf der zweiten Schiene von unten ca. 35 Minuten backen. Etwa 5 Minuten vor Backzeitende mit einem Stück Backpapier abdecken - dafür die Ofentür ganz kurz einen Spalt öffnen, damit die Soufflés nicht zusammenfallen. Sofort servieren. Dazu schmeckt am besten ein Salat. Pro Person: 463 Kalorien :Stichworte : Ei, Käse, P4 :Notizen (*) : : : Quelle: freundin 2/97 erfasst von T.Pfaffenbrot Stichworte: P4, Käse, Eier

Stichworte	Käsegerichte

Maissouffle mit Edlepilzkäse

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 EL Butter*
- *2 EL Mehl*
- *1/2 l Milch*
- *200 g Edelpilzkäse (Roquefort,*
- *Gorgonzola)*
- *Salz*
- *weißer Pfeffer (frisch - gemahlen)*
- *Muskatnuss (frisch gerieben)*
- *2 Eier*
- *425 g Maiskörner aus der Dose*
- *(abgetropft)*
- *2 EL gemahlene Haselnüsse*
- *Fett für die Form*

Die Butter in einem Topf zerlassen. Das Mehl einstreuen und unter Rühren goldgelb anschwitzen. Die Milch langsam mit dem Schneebesen unterschlagen. Aufkochen und etwa 10 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Den Käse zerbröckeln, unter die Sauce rühren und auflösen lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuß würzen. Die Eier in Eigelbe und Eiweiße trennen. Maiskörner und die Eigelbe im Mixer pürieren, dann in eine Schüssel geben. Die Käsesauce untermischen. Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und zum Schluß unter die Maismasse heben. Den Boden einer feuerfesten Souffleform ausfetten und mit den gemahlenen Haselnüssen ausstreuen. Die Masse in die Form füllen und in den Backofen (Mitte, Umluft 200 °C) stellen. Das Souffle in 20 - 25 Minuten goldgelb backen. Sofort servieren, sonst fällt es zusammen. :Quelle : Videotext: ARD/ZDF, 17.01.1999 :Erfasser Stichworte: Mais, Soufflé

Stichworte	Käsegerichte
*	Frank Notizen (*) : Aus: : : Unser vegetarisches Kochbuch Nr. 1

Malakoffs (Käseschnitte aus Waadtland)

Für 4 Portionen

VARIANTE OHNE BROT

- *400 g Greyerzer Käse*
- *2 dl Weisswein*
- *Pfeffer*
- *2 EL Mehl*
- *Öl; zum Backen*

FUER DEN TEIG

- *200 g Mehl*
- *200 ml Weisswein; eventuell mehr - Menge anpassen*
- *Salz*
- *1 EL Öl*
- *2 Eiweiss*

VARIANTE MIT BROT

- *600 g Greyzerzer Käse; gerieben*
- *30 g Mehl*
- *2 Eier*
- *1 Knoblauchzehe; zerdrückt*
- *8 Scheib. Bauernbrot; in Scheiben von - 8 bis 10 cm*
- *Durchmesser - geschnitten*
- *Cayenne*
- *Muskatnuss*
- *Weisswein*
- *Kirschwasser*
- *Öl; zum Frittieren*

MMMMM--------------------------------HIERZU----------------------------

Perlzwiebeln

Senfgurken MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Verschiedene Bücher -

- erfasst von Rene Gagnaux

In die Geschichte und in die Küche im Waadtland sind die 'Malakoff' eingegangen: waadtländer Soldaten, die in der französischen Armee während des Krimkrieges dienten und 1855 bei der Eroberung von Malakoff-Sebastopol dabei waren, sollen diese im heissen Öl ausgebackenen Käseschnitten 'erfunden' haben. Zur Erinnerung an die siegreiche Schlacht gaben sie dieser Zubereitungsart den Namen Malakoff. Davon gibt es zwei unterschiedlichen Rezepten: ob beide authentisch sind, weiss man leider nicht. Variante ohne Brot Den Greyerzer in 1.5 dicke, 2 cm breite und 6 cm lange Stücke schneiden. In eine Platte legen, mit dem Wein übergiessen und 2 Stunden marinieren lassen. Anschliessend gut abtropfen lassen, mit Pfeffer würzen und im Mehl wenden. Für den Teig: inzwischen Mehl, Weisswein und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten und 30 Minuten ruhen lassen. Anschliessend das Öl darunterarbeiten, Eiweiss steif schlagen und unter dem Teig heben. Die Käsestücke durch den Teig ziehen und im heissen Öl schwimmend goldgelb backen. Hierzu: Salat und Weisswein Variante mit Brot Greyerzer, Mehl, Eier, Knoblauch, Gewürze, Weisswein und Kirschwasser zu einer dickflüssigen, jedoch noch ziemlich festen Masse vermischen. Fritieröl auf 180 oC einstellen. Die Käsemasse auf den Brotscheiben 'domartig' verteilen und frittieren, bis schön goldbraun. Herausnehmen, auf Küchenpapier etwas abtropfen lassen und möglichst heiss mit eingelegten Perlzwiebeln und Senfgurken servieren. Hierzu: Weisswein.

Stichworte: Schweiz

Stichworte	Käsegerichte

Marinierter Schafskäse I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *500 g Schafskäse*
- *500 g Zwiebeln; rot*
- *3 Knoblauchzehen*
- *3 Thymianzweige; frisch*
- *100 g Oliven; schwarz*
- *100 g Oliven; gefüllte*
- *1 TL Pfefferkörner; grün*
- *1 TL Pfefferkörner; rot*
- *600 ml Olivenöl*
- *300 ml Weissweinessig*

Schafskäse in Würfel (Kantenlänge ca. 1 cm) schneiden, Zwiebeln und Knoblauch abziehen, Zwiebeln in Spalten und Knoblauch in Scheiben schneiden. Thymian waschen und alles gut abtropfen lassen.

Alles zusammen mit den Oliven und den Pfefferkörnern in ein genügend grosses Glas füllen.

Essig und Öl vermischen und darübergiessen.

Glas verschliessen und 10-14 Tage kühl aufbewahren.

Wenn es etwas pikanter schmecken soll, können auch noch ein paar getrocknete Chilieschoten zugefügt werden, aber Vorsicht ! ** Gepostet von Rene Erfasser: Rene Datum: 16.09.1994 Stichworte: Aufbau, Eingelegtes, Käse, P4

Stichworte: P4, Aufbau, Eingelegtes, Käse

Marinierter Schafskäse II

Für 4 Portionen

Zutaten

- *500 g Schafskäse*
- *500 g Rote Zwiebeln*
- *3 oder mehr Knoblauchzehen*
- *(je nach Geschmack)*
- *3 frische Thymianzweige*
- *100 g schwarze Oliven*
- *100 g mit Paprika gefüllte grüne Oliven*
- *1 TL Grüne Pfefferkörner*
- *1 TL rote Pfefferkörner*
- *(gut ist auch bunter Pfeffer)*
- *600 ml Olivenöl (auch gutes Pflanzenöl ist*
- *geschmacksneutaler)*
- *300 ml Weissweinessig*

Schafskäse in Würfel (Kantenlange ca. 1 cm) schneiden, Zwiebeln und Knoblauch abziehen, Zwiebeln in Spalten und Knoblauch in Scheiben schneiden. Thymian waschen und alles gut abtropfen lassen. Alles zusammen mit den Oliven und den Pfefferkörnern in ein genügend grosses Glas füllen. Essig und Öl vermischen und darübergiessen. Glas verschliessen und (mindestens) 10-14 Tage *kühl* aufbewahren. Wenn es etwas pikanter schmecken soll können auch noch ein paar getrocknete Chilischoten zugefügt werden, aber Vorsicht! max. 3-4 Stück.

Hübsch verpackt ist das auch immer ein nettes Mitbringsel... Vorbereitungszeit ca. 15 Minuten ** Gepostet von Wolfgang F.W. Paul Date: Mon, 10 Oct 1994 Erfasser: Wolfgang Datum: 11.11.1994 Stichworte: Schafskäse, Käse, Mariniertes

Stichworte: Käse, Schafskäse, Marinade

Stichworte	Käsegerichte

Meersburger Fondue

Für 4 Portionen MMMMM------------------------------ZUTATEN--------------------------

1/2 l Meersburger Weissherbst

1 tb Zitronensaft

600 g Allgäuer Emmentaler grob

- geraffelt

1 Knoblauchzehe; zerdrückt

3 ts Kartoffelmehl; gestrichen

2 ts weisser Pfeffer; a.d. Mühle

16 Wasserbrötchen

4 Gläser Obstler; Obstschnaps

Den Wein zusammen mit dem Zitronensaft in der Fonduekachel erwärmen. Nach und nach unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel den Käse einrühren und schmelzen lassen. Die zerdrückte Knoblauchzehe zugeben.

Das Stärkemehl mit etwas Weissherbst oder Obstler verquirlen und damit die Fondue binden. Mit Pfeffer abschmecken.

Die Wasserbrötchen in mundgerechte Stücke schneiden und auf jeden Platz ein Gläschen mit Obstler stellen, in die man die Brötchenstücke taucht bevor man sie in die Käsemasse tunkt. * Quelle: Horst Scharfenberg posted by K.-H. Boller modified by Bollerix. Bollerix@Wilam.north.de Erfasser: Bollerix Datum: 10.03.1995 Stichworte: Käse, Fondue, Geschmolzenes, Deutschland, P4

Stichworte: Deutschland, P4, Käse, Geschmolzenes, Fondue

Mildes Käsefondue

Für 4 Portionen

Zutaten

- *250 g Emmentaler*
- *250 g Gruyere*
- *100 g Appenzeller*
- *300 ml Weisswein,trocken*
- *30 ml Kirschwasser*
- *1 Knoblauchzehe, fein gehackt*
- *1 1/2 EL Speisestärke*

Wein und Knoblauch erhitzen, geraspelten Käse dazugeben und rühren. Speisestärke und Kirschwasser miteinander verrühren und unter den flüssigen Käse geben, leicht weiterrühren bis sich die verschiedenen Käsesorten vermischt haben. Das Verhältnis der einzelnen Käsesorten kann bis zu je 1/3 nach Geschmack verändert werden. ** Gepostet von Jörg Weinkauf Date: Mon, 20 Feb 1995 Erfasser: Jörg Datum: 06.04.1995 Stichworte: Käse, Fondue, Schweiz, P2

Stichworte: Schweiz, Käse, P2, Fondue

Mini-Käsewindbeutel mit Mangosalat

Für 4 Portionen

Zutaten

- *75 g Butter*
- *125 g Mehl*
- *5 Eier*
- *125 g Gouda alt geraspelt*
- *1 Mango*
- *2 Birnen*
- *2 EL Zitronensaft*
- *50 g Cranberries*
- *3 TL Zucker*
- *3 EL Weissweinessig*
- *2 EL Sonnenblumenöl*
- *1 Prise Salz*
- *1 Prise Cayennepffer*
- *1 Rote Peperoni*

1. In einem kleinen Topf 175 ml Wasser und die Butter aufkochen lassen. Vom Herd nehmen, das Mehl auf einmal hineingeben und mit einem Kochlöffel unterrühren. 1 Ei sofort unterkneten. Masse abkühlen lassen. 2. Nach und nach 3 Eier und 100 g vom geraspelten Käse unterrühren. Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und 20 runde Tupfen (à ca. 4,5 cm Durchmesser) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Übriges Ei verquirlen und das Gebäck damit bestreichen. Mit restlichem Käse (25 g) bestreuen. Ca. 30 Minuten ruhenlassen. 3. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Für den Fruchtsalat Mango schälen, Stein entfernen, Fruchtfleisch quer in Spalten schneiden. Birnen waschen, entkernen, in dünne Spalten schneiden. Obst mit Zitronensaft beträufeln. Granberries, 2 1/2 Tl Zucker und 50 ml Wasser einmal kurz aufkochen, abgießen, abtropfen lassen. 4. Für die Marinade Essig, Öl, Salz, restlichen Zucker (1/2 Tl) und Cayennepfeffer verrühren. Peperonischote entkernen, waschen, hacken und dazugeben. Marinade mit Mango- und Birnenspalten vermischen und kühl stellen. 5. Windbeutel im Ofen auf der zweiten Schiene von unten in ca. 30 Minuten goldgelb backen. Windbeutel mit dem Mangosalat auf Tellern anrichten und die Cranberrries darüber verteilen. Pro Person:639 Kalorien :Stichworte : Ei, Gebäck, Käse, Obst, P4 :Notizen (*) : : : Quelle: freundin 2/97 erfasst von T.Pfaffenbrot Stichworte: Früchte, P4, Gebäck, Käse, Eier

Stichworte	Käsegerichte

Moite-Moite, Halbe-Halbe

Für 4 Portionen MMMMM-------------------------------ZUTATEN---------------------------

300 g Greyerzer Käse

2 Knoblauchzehen

0.2 l Neuenburger Weisswein;

- oder anderer spritziger WW

1 ts Zitronensaft

3 ts Speisestärke

300 g Vacherin a Fondue;

- Freiburger Vacherin-Käse

2 cl Kirschwasser

10 Roggenbrötchen; oder mehr

Den Greyerzer grob raffeln, den Vacherin auf einer Raspel spänen.

Den Wein und den Zitronensaft im Caquelon erwärmen. Den Greyerzer nach und nach einrühren, dabei die Knoblauchzehen dazupressen. den Käse aufkochen lassen und mit der in wenig Wein angerührten Speisestärke binden.

Ist die Fondue glatt und sämig, bei schwacher Hitze den Vacherin zusammen mit dem Kirschwasser zufügen. Er soll nur schmelzen, nicht mehr kochen.

Mit Bröckchen von krustigen Roggenbrötchen schmeckt's am besten!

Anmerkung

Auch bei Tisch die Fondue nicht mehr kochen lassen, sondern nur heiss halten! * Quelle: Überlieferung posted by K.-H. Boller modified by Bollerix Bollerix@Wilam.North.De Erfasser: Bollerix Datum: 13.03.1995 Stichworte: Käse, Fondue, Geschmolzenes, Schweiz, P4

Stichworte: Schweiz, P4, Käse, Geschmolzenes, Fondue

Stichworte Käsegerichte

Moitic-Moitic

Für 4 Portionen

Zutaten

- *300 g Greyerzer*
- *2 dl Neuenburger Weisswein*
- *1 TL Zitronensaft*
- *1 Knoblauchzehe*
- *2 1/2 TL Speisestärke*
- *300 g Vacherin c Fondue*
- *4 cl Kirschwasser*

Den geriebenen Greyerzer mit dem Wein und dem Zitronensaft in dem gründlich mit Knoblauch ausgeriebenen Caquelon aufkochen lassen. Mit der in wenig Wein aufgelösten Speisestärke binden. Ist die Fondue glatt gerührt, den auf einer Raffel gespänten Vacherin zusammen mit dem Kirschwasser hinzufügen. Er soll nur noch schmelzen, nicht mehr kochen. Auch bei Tisch die Fondue nicht köcheln lassen. ** Gepostet von Christian Schröder Erfasser: Christian Datum: 30.01.1996 Stichworte: Fondue, Käse, P1

Stichworte: P1, Käse, Fondue

Mozarella e Pomodori

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Fleischtomaten*
- *1 Mozarellakäse (150 g)*
- *1 Topf Basilikum*
- *frisch gemahlener Pfeffer*
- *Salz*
- *4 EL Kaltgepresstes Olivenöl - (extra vergine)*

Tomaten und Mozarellakäse in fingerdicke Scheiben schneiden. Jede Tomatenscheibe mit einer Mozarellascheibe und einem Basilikumblatt belegen. Pfeffern, salzen und mit Olivenöl beträufeln.

Pro Portion etwa 220 Kalorien.

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Käse, Früchte, P1

Stichworte: Früchte, P1, Käse

Stichworte Käsegerichte

Titel - Rubrik - Stichworte

Mozarella-Focaccia

Für 4 Portionen

Zutaten

- *125 g Mozarella*
- *200 g Weizenmehl*
- *(kein Vollkornschrot oder ähnliches)*
- *15 g Bierhefe, in einem Glas*
- *lauwarmem Wasser aufgelöst*
- *50 g schwarze Oliven*
- *50 g roher Schinken*
- *2 EL Öl (evtl. Olivenöl)*
- *1 Salz*
- *Sardellenfilets (nach Wunsch)*

Das Mehl mit einer Prise Salz in eine Schüssel geben, die aufgelöste Hefe hinzufügen und mit einer Gabel vermengen. Das Öl langsam daruntermischen und den Teig solange durchkneten, bis er locker wird. Den Teig anschliessend auf ein mit Mehl bestreutes Holzbrett legen und nochmal ca. 15 Minuten kräftig durchkneten. Den Teig mit einem Tuch bedecken und ca. 2 Stunden stehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Den Teig nochmals kneten und in eine mit Öl bestrichene Form mit hohen Rand (Kuchenform geht ganz gut) geben. Bei einer Temperatur von 250 Grad etwa 50 Minuten lang backen lassen. Die Form aus dem Ofen nehmen und den gebackenen Teig mit Schinkenstreifen, Oliven, Mozarellascheibchen garnieren.

Je nach Belieben kann man Sardellenfilets, Zwiebelringe usw. dazufügen.

Dazu schmeckt eine Flasche Rose.

Portionen: 4 ** From: C.WULF@TBX.BERLINNET.in-BERLIN.de (Christian Wulf) Date: Mon, 24 Jan 1994 12:16:00 +0100 Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Christian Datum: 01.02.1994 Stichworte: Käse, Hauptspeise, zer

Stichworte: Hauptgericht, Käse, ZER

Mozzarella-Schiffchen

Für 4 Portionen

Zutaten

- *6 klein. Scheiben Parmaschinken*
- *50 g Mozzarella*
- *6 Basilikumblätter*
- *6 Grapefruitecken*
- *6 Pumpernickeltaler, gebuttert*

Mozzarella in 6 Würfel schneiden. Mit Hilfe eines Zahnstochers Schinken, Mozzarellawürfel, Basilikum und Grapefruitecken aufspiessen.

Pumpernickeltaler damit belegen.

Ein Stück enthält: 3,5 g E; 4 g F; 2 g Kh; 69 kcal/270 kJ

Quelle: Backnanger Wochenblatt (Exotische Canapes und fruchtige Dips).

02.04.1994

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Snacks, Buffet, Käse, P6

Stichworte: P6, Buffet, Käse, Snacks

Mozzarella-Schinken-Toast

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Scheib. Toastbrot*
- *Butter*
- *150 g Schinken, gekocht sehr dünn geschnitten*
- *1 Kugel Mozarella-Käse*
- *Thymian*
- *Pfeffer, schwarz, grob gemahlen*
- *Salatblätter, einige*

Den Toast im Toaster rösten oder in einer Pfanne auf beiden Seiten kurz anbräunen. Den warmen Toast anschliessend dünn mit Butter bestreichen. Die Schinkenscheiben sorgfältig vom Fettrand befreien. Den Mozzarella in 8 gleichmässige Scheiben schneiden. Abwechselnd mit dem Schinken auf dem Toastbrot verteilen. Mit Thymian und Pfeffer bestreuen und im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen ca. 8 bis 10 Minuten überbacken, bis der Käse anfängt zu schmelzen. Je einen Toast auf einigen Salatblättern dekorativ auf 4 Tellern anrichten. Frisch aus dem Ofen servieren. Dazu passt als Getränk ein (möglichst trockener) Weisswein aus einem süddeutschen Weinanbaugebiet. Quelle: Bunte erfasst: Sabine Becker, 26. Februar 1997

Stichworte: Toast, Schinken

Mozzarella-Spiesschen

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 Toastbrotscheiben*
- *2 Mozzarella-Kugeln*
- *Salz, Pfeffer*
- *1/2 Dos. geschälte Tomaten*
- *1 Zwiebel, gehackt*
- *16 Sardellenfilets*

Die Toastbrotscheiben diagonal zweimal durchschneiden, so dass pro Scheibe 4 Dreiecke entstehen. 2 Kugeln Mozzarella in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und mit Pfeffer bestreuen. Abwechselnd mit dem Brot und halbierten Sardellenfilets auf Holzspiesse stecken. In eine Gratinform legen und im 225 Grad heissen Ofen 15 min. überbacken. Inzwischen 1/2 Dose geschälte, gehackte Tomaten mit 1 gehackten Zwiebel dünsten und 10 Min. kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und frischen Kräutern abschmecken und zu den Spiesschen servieren. ** Gepostet von Peter Mackert 2:246/8105.0 Quelle: aus einem Kalender Erfasser: Peter Datum: 09.10.1994 Stichworte: Snaks, P4

Stichworte: P4, Snaks

Mozzarella-Tramezzino

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 Scheib. Toastbrot*
- *Butter*
- *PESTO*
- *Mozzarellascheiben*
- *eingelegte, grüne Paprika*
- *Basilikum*
- *Salz*
- *Pfeffer*

Zwei Toastscheiben auf je einer Seite buttern, mit Pesto bestreichen, mit Mozzarellascheiben und eingelegten grünen Paprikastreifen belegen, salzen und pfeffern und mit Basilikumblättchen garnieren. Dann toasten. *Quelle:Das große Italien-Kochbuch (E&T) Erfasst von Sylvia Mancini

Stichworte: Italien, Snacks

Neuenburger Fondue/Abwandlungen

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Knoblauch*
- *300 g Emmentaler Käse*
- *300 g Greyerzer Käse*
- *0.1 l Weisswein zum Beispiel Neuenburger*
- *1 Gläschen Kirschwasser*
- *15 g Speisestärke*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Muskat*
- *Weissbrotwürfel*

Caquelon mit Knoblauch ausreiben (oder Knoblauch fein hacken und beigeben), Käse fein schneiden oder hobeln (möglichst nicht reiben) und mit Weisswein bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren zu einer glatten Creme verkochen. Wenn die Masse aufsteigt, mit Kirschwasser verquirlte Speisestärke hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und Muskat nach Belieben würzen. Auf einem Rechaud (Stövchen) zu Tisch geben; die Masse muss stets schwach kochen (Lächeln wie die Schweizer sagen). Weissbrotwürfel auf die Gabel spiessen, in die Käsemasse tauchen und heiss verzehren. Dazu gehört ein kräftiger Tee oder auch Wein oder Bier und Wichtig: ein gutes Kirschwasser.

Abwandlungen:

1.) Fondue mit Champignons: Champignons grob zerschneiden, in Butter andünsten und der Fondue zusetzen.

2.) Fondue mit Trüffel: Inhalt einer Dose Trüffel fein hacken oder in feine Scheiben schneiden, in Butter andünsten und kurz vor dem Auftragen mit der Käsemasse verrühren.

3.) Fondue mit Schinken: 150 g bis 200 g gekochter Schinken in feine Würfel schneiden und mit der fertigen Fondue mischen oder einen Teil der Brotwürfel durch grosse Schinkenwürfel ersetzen.

4.) Fondue flambee: Rechaudflamme am Tisch auf grösste Hitze stellen, die Käsemasse stark kochen lassen, 1 bis 2 Gläschen Kirschwasser anwärmen, anzünden und über die Speise geben. ** Gepostet von: Gisela Langsch Erfasser: Gisela Datum: 08.01.1996 Stichworte: Fondue, Käse

Stichworte: Käse, Fondue

Nudelfleckerl

Für 4 Portionen

Zutaten

- *250 g Mehl*
- *50 g Gries*
- *2 Eier*
- *2 Eigelb*
- *2 EL Öl*
- *1/2 TL Salz*
- *25 g gemischte Kräuter*
- *(Petersilie, Kerbel,*
- *Salbei, Thymian)*
- *150 g Bavaria blu*
- *1 Kohlrabi*
- *1 Stange Lauch*
- *150 g Spinat*
- *1 Zwiebel*
- *100 ml Sahne*
- *50 ml Brühe*
- *2 EL Butter*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Muskat*

Kohlrabi und Lauch putzen, waschen und schneiden. Zwiebelwürfel in Butter leicht anschwitzen. Kohlrabi und Lauch hinzugeben, mit Brühe ablöschen. Sahne hinzufügen. Blanchierten Spinat fein hacken, beifügen und gut mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zutaten für den Nudelteig gut verkneten. Nudelteig ca. 1 mm dick ausrollen in 3 cm breite Rauten schneiden und im Salzwasser äal dente kochen, lauwarm abschrecken. Unter das Rahmgemüse den gewürfelten Bavaria blu geben, ebenfalls die Nudelfleckerl untermischen. Heiss servieren. :Quelle : Internet www.Bergader.de :Erfasser : Roland Pötschke Stichworte: Bergader

Stichworte	Käsegerichte

Nuss-Honig-Sauce für Käse

Für 4 Portionen

REICHT FÜR ETWA 300 G KÄSE

- *100 g Honig (flüssig)*
- *3 EL Drambuie (Whisky geht auch)*
- *100 g Nussmischung (Walnüsse, - Haselnüsse, Mandeln, -*
- *Pistazien, Pinienkerne)*

Diese Sauce wird zur Käse gereicht (also zwischen Hauptgang und Dessert); sie passt am besten zu kräftigeren Käsesorten, z.B. Ziegenkäse.

Honig und Drambuie vermischen, Nüsse darin 1 bis 2 Tage im Kühlschrank (abgedeckt) marinieren lassen.

Kurz vor dem Servieren, im Wasserbad aufwärmen.

Käse auf Teller anrichten, mit der Sauce garnieren.

Nach: Journal Betty Bossy, No 10, Nov./Dec. 1993

26.11.1993

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Zutaten, P1

Stichworte: Zutaten, P1

Stichworte	Käsegerichte

Nuss-Kichererbsen-Käse

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Tas. Kichererbsen; gekocht*
- *1 Tas. ;Wasser*
- *1 Paprikaschote; rot*
- *1/3 Tas. Nüsse; oder Samen*
- *3/4 Tas. Maismehl; gekocht*
- *2 EL Haferflocken*
- *2 Zwiebeln*
- *2 Knoblauchzehen*
- *1/4 TL Salbei*
- *Selleriesalz*
- *oder getrocknete*
- *Sellerieblätter*
- *Flüssigwürze*
- *Kräutersalz*
- *1/3 Tas. Oliven*
- *3 EL Zitronensaft*
- *1 TL Agar-Agar*

Kichererbsen kochen. Alle Zutaten, mit Ausnahme der Oliven hinzufügen und im Mixer zu einer feinen Creme mixen. In einen Topf geben, die gehackten Oliven hinzufügen. Mit dem Schneebesen Agar-Agar einrühren und unter ständigem Rühren aufkochen. In eine Form füllen und erkalten lassen. * Quelle: Gepostet von Felix Weber 21.09.1994 ** Gepostet von Arthur Heinzmann Date: Mon, 07 Nov 1994 Erfasser: Arthur Datum: 01.12.1994 Stichworte: Käse, P1

Stichworte: P1, Käse

Stichworte	Käsegerichte

Obaazta

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Stück (reifen) Camembert*
- *2 Eier*
- *Salz*
- *Weißer Pfeffer*
- *1/2 Zwiebel*
- *evtl. Knoblauch*

Das ist ebenso ein bayerischer Schmankerl wie auch Anlass, sich in dem fremdartigen Idiom bayerischer Geniesser zu üben. Der Ausdruck kommt von Bazz oder Baz und dieser wiederum bezeichnet eine weiche Masse. Ein Baaz ist sowohl Mörtel zum Bauen wie Teigrest in der Schüssel, das, womit Kinder spielen und was die Hausfrau hier aus Käse anmacht.

Der schon gut gereifte Camembert wird mit der Gabel zerdrückt, wobei man gleich weissen Pfeffer aus der Mühle, die Eier oder nur die Eidotter, die feingehackte Zwiebel, nach Belieben etwas feinzerdrückter Knoblauch und nach Geschmack noch Salz mituntergemengt. Der angebazte Käs soll scharf, also rass, sein. Man isst frische Brezen oder Salzzoferl dazu und löscht den Durst, der sicher kommt, natürlich gehörig, mit Bier !!

Dieses Rezept wurde abgeschrieben aus dem Buch:

Bayerische Schamnkerl-Küche geschrieben von Paul Enghofer Erschienen im Südwest Verlag München ISBN 3 517 00518 5 ** Gepostet von Walter Baumeister Date: 02 Mar 1995 Erfasser: Walter Datum: 05.05.1995 Stichworte: Käse, Camembert, P1

Stichworte: P1, Käse, Camembert

Stichworte	Käsegerichte

Obadzder

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Romadur*
- *(Niedrigfettstufe schmeckt ebenso gut!)*
- *gleiche Menge reifer Brie*
- *(ich nehme auch Camembert)*
- *evtl. Butter*
- *(mir schmeckt's auch ohne, mildert aber den*
- *Romadu*
- *1 kl. Zwiebel 40 Kümmelkörner*
- *1 Tel. milder Paprika*
- *evtl. ein Eigelb*
- *(man schmeckt nicht viel unterschied)*
- *Salz*
- *Pfeffer*

Aus der SZ habe ich (angeblich) das Original-Rezept. Sie schrieben, dass O'bazter in Weihenstephan erstmals gesichtet wurde. Und das ging so:

Zwiebel fein hacken, Käse in Würfel schneiden und mit allem anderen mit einer Gabel gut zerdrücken und dabei vermengen. Es geht leichter, wenn der Käse schon etwas warm geworden ist, dauert aber trotzdem einige Minuten. Wenn das ganze noch eine Stunde ruhen kann, ziehen die Zwiebeln und der Kümmel gut durch.

Vorsicht: Akute Geruchsbelästigung durch Romadur möglich!

Am besten passt nach meinem Geschmack eine frische (warme) Riesenbreze dazu ! ** Gepostet von Thomas Kobler Date: Fri, 26 Aug 94 23 Erfasser: Thomas Datum: 05.10.1994 Stichworte: Käse

Stichworte: Käse

Stichworte	Käsegerichte

Obadzder I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 reifen Camembert zerpflückt*
- *ca. 100 g weiche Butter in kleinen Stückchen*
- *1 feingewürfelte Zwiebel*
- *viel Paprika (scharf und edelsüss)*
- *frisch gemahlener Pfeffer*
- *1 Schuss Ketchup*
- *NACH GESCHMACK:*
- *1 Schuss Dunkles Bier*
- *Kümmel*
- *(macht das Ganze verträglicher; ich nehme*

Ich glaube für Obadzden gibt es auch Rezepte wie Sand am Meer, aber hier ist meine Version.

Alle Zutaten mit der Gabel oder dem Knethaken vermengen, mit den Gewürzen *SEHR* pikant abschmecken. Darf ruhig eine gewisse Schärfe drin sein. ** Gepostet von Biersack Petra Date: 23 Aug 1994 Erfasser: Biersack Datum: 12.10.1994 Stichworte: Käse, Camembert

Stichworte: Käse, Camembert

Obatzda

Für 4 Portionen

Zutaten

- *125 g Camembert*
- *100 g Doppelrahmfrischkäse*
- *20 g Butter*
- *Zwiebel (klein, feingehackt)*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Paprika*

Den Camembert mit einer Gabel zerdrücken. Den Frischkäse dazugeben und miteinander vermengen. Anschliessend die Butter und die Zwiebel dazugeben. Die ganze Masse mit Pfeffer, Salz und Paprika würzen.

Der Camembert lässt sich übrigens am Besten 'kleinkriegen', indem man ihn vorher etwa 1/2 min. bei 'Vollgas' in den Mikrowellenherd gibt.

Dazu reicht man Radieserl, Semmeln und Laugenbrezen. Und die Mass Bier darf natürlich auf keinen Fall fehlen. ;-) * Quelle: Andreas Damm @ 2:2400/83.15, KOCHEN.GER, 12.08.92 ** Gepostet von burkard schoof Date: Mon, 29 Aug 1994 Erfasser: Andreas Datum: 16.09.1994 Stichworte: Käse/eier, P2

Stichworte: Käse, P2

Stichworte	Käsegerichte

Obatzda (1)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *250 g Camembert*
- *200 g Doppelrahmfrischkäse*
- *40 g Butter*
- *1 Zwiebel (klein, feingehackt)*
- *1 Salz*
- *1 Pfeffer*
- *1 Paprika*

Den Camembert mit einer Gabel zerdrücken. Den Frischkäse dazugeben und miteinander vermengen. Anschliessend die Butter und die Zwiebel dazugeben. Die ganze Masse mit Pfeffer, Salz und Paprika würzen.

Der Camembert lässt sich übrigens am Besten 'kleinkriegen', indem man ihn vorher etwa 1/2 min. bei 'Vollgas' in den Mikrowellenherd gibt.

Dazu reicht man Radieserl, Semmeln und Laugenbrezen. Und die Mass Bier darf natürlich auf keinen Fall fehlen. * Quelle: Andreas Damm@2:2400/83.15,KOCHEN.GER,12.08.92 ** From: sysop@ius.gun.de Date: Fri, 19 Mar 1993 12:00:00 CET Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Burkard Datum: 29.06.1993 Stichworte: ZER, Käse

Stichworte: Käse, ZER

Obatzda (2)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *200 g Camembert*
- *100 g Butter*
- *1 Zwiebel*
- *1 Ei*
- *Prise Salz*
- *Pfeffer und Paprika nach Geschmack*

Camembert und Butter sollten ziemlich weich sein. Beides zerdrücken, kleingewürfelte Zwiebel und Gewürze dazugeben. Alles gut miteinander vermischen. Dazu dunkles Bauernbrot und herben Frankenwein. ** From: bollerix@wilam.zer.sub.org Date: Sat, 20 Mar 1993 11:32:00 CET Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Bollerix Datum: 29.06.1993 Stichworte: ZER, Käse

Stichworte: Käse, ZER

Obatzer

Für 4 Portionen

Zutaten

- *75 g Butter*
- *500 g Camembert (möglichst reif)*
- *Edelsüsser Paprika*
- *1 klein. Zwiebel*
- *Kümmel (eventuell gemahlen)*
- *Pfeffer*

Die Butter schaumig rühren (das geht am besten, wenn dieselbe Zimmertemperatur hat), den Camembert mit einer Gabel zerdrücken. Butter und Camembert mischen, mit reichlich Paprikapulver, sehr fein gehackter Zwiebel, Kümmel und Pfeffer würzen. Kühl stellen.

Im Kühlschrank hält sich der Obatzda etwa drei Tage, aber ganz frisch schmeckt er am besten.

26.03.1994 (Me)

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Schmankerln, Käse, Snacks, Buffet, P1

Stichworte: P1, Buffet, Käse, Snacks, Schmankerln

Obatzta

Für 4 Portionen

Zutaten

- *50 g Butter*
- *1 Weicher Camembert*
- *2 Eigelb*
- *1 Pk. (gross) Frischrahmkäse*
- *2 (-3) Zwiebeln*
- *Kümmel*
- *Pfeffer*
- *Paprika*

Butter. Camembert, Eigelb, Frischrahmkäse mit dem Handrührgerät glattrühren. Feingeschnittene Zwiebelwürfel und Gewürze untermischen. Alles sehr pikant abschmecken. Mit Laugenbrezeln und Radieschen anrichten.

22.11.1993

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Käse, Desserts, P1

Stichworte: P1, Käse, Desserts

Obatzte

Für 4 Portionen

Zutaten

- *500 g reifer (!) Camembert*
- *250 g Frischkäse Doppelrahmstufe*
- *(Exquisa, o, ä.)*
- *80 g Butter*
- *(bei Zimmertemperatur weich werden lassen)*
- *2 klein. gehackte Zwiebeln*
- *Paprikapulver, mild*
- *(nicht zu sparsam damit umgehen)*
- *Pfeffer*
- *Salz*
- *3 EL Bier*

Camembert in kleine Würfel schneiden und gründlich mit den restlichen Zutaten vermengen. Die 3 Esslöffel Bier zum Schluss einrühren. Das ganze dann einen bei Zimmertemp. ca. einen halben Tag ziehen lassen und ungekühlt mit Zwiebelringen servieren.

Dieser angemachte Camembert schmeckt phantastisch mit frischem, dunklen Brot zu einem kühlen Pils. ** Gepostet von Thomas Keil Date: Thu, 10 Nov 1994 Erfasser: Thomas Datum: 07.12.1994 Stichworte: Käse, Käsegerichte

Stichworte: Käse

Stichworte	Käsegerichte

Obatzter

Für 4 Portionen

Zutaten

- *200 g Camembert*
- *100 g Butter*
- *1 Zwiebel*
- *1 Ei*
- *1 Spur Salz*

nach Geschmack

- *Pfeffer*
- *Paprika*

Camembert und Butter sollten ziemlich weich sein. Beides zerdrücken, kleingewürfelte Zwiebel und Gewürze dazugeben. Alles gut miteinander vermischen. Dazu dunkles Bauernbrot und herben Frankenwein.

26.03.1994 (Khb)

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Schmankerln, Käse, Snacks, Buffet, P1

Stichworte: P1, Buffet, Käse, Snacks, Schmankerln

Obatzter (Originalrezept aus Franken)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Camembert (ca. 125 g)*
- *100 g Butter*
- *1 Zwiebel*
- *evtl. Salz*
- *etwas Paprika*
- *Event. etwas Kümmel*

Frischkäse zum Obatzten wird in Franken nicht verwendet.

Den Camembert mit der Butter mit der Gabel fein zerdrücken und vermischen, Die Zwiebel fein hacken und zusammen mit den restlichen Zutaten untermengen. Manche schwören darauf, noch 1 Essl. Bier dazu zu geben, und (oder) je nach Geschmack etwas Kümmel.

26.03.1994 (Ph)

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Schmankerln, Käse, Snacks, Buffet, P1

Stichworte: P1, Buffet, Käse, Snacks, Schmankerln

Obatzter (Super Knobatzter)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *300 g reifer Camembert*
- *50 (- 100 g) weiche Butter*
- *4 (- 6) Knoblauchzehen*
- *2 EL Trockener Weisswein*
- *Salz*
- *Schwarzer Pfeffer, frisch aus der Mühle*
- *1 Spur Muskatnuss, frisch gerieben*
- *1 EL Grüne Pistazien, gehackt*

Den Camembert mit der Gabel zerdrücken und mit Butter mischen.

Den Knoblauch schälen und durch die Knoblauchpresse dazudrücken. Den Käse mit dem Weisswein vermischen und mit Salz, Pfeffer und dem Muskat kräftig abschmecken.

Zum Schluss die Pistazien unterheben. Am besten über Nacht im Kühlschrank so richtig durchziehen lassen. Auf geröstetem Brot schmeckt er mir am besten. Ein dunkles Weissbier dazu - mmmmmhh!!

26.03.1994 (Khb)

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Schmankerln, Käse, Snacks, Buffet, P4

Stichworte: P4, Buffet, Käse, Snacks, Schmankerln

Obatzter I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *200 g Camembert*
- *100 g Butter*
- *1 Zwiebel*
- *1 Ei*
- *1 Spur Salz*
- *Pfeffer (nach Geschmack)*
- *Paprika (nach Geschmack)*

Camembert und Butter sollten ziemlich weich sein. Beides zerdrücken, kleingewürfelte Zwiebel und Gewürze dazugeben. Alles gut miteinander vermischen. Dazu dunkles Bauernbrot und herben Frankenwein. * Quelle: /T-NETZ/ESSEN, BOLLERIX@WILAM.ZER.sub.org, 20.03.93 ** Gepostet von burkard schoof Date: Mon, 29 Aug 1994 Erfasser: Burkard Datum: 16.09.1994 Stichworte: Käse/eier, P4

Stichworte: P4, Käse

Obatzter II

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Camembert (überreif) o. Brie*
- *Butter*
- *Zwiebel*
- *Paprikapulver*
- *Kümmel*
- *Pfeffer*

Das ist ein angemachter Käse. Es gibt viele Variationen, hier ist nun mein Obatzter:

Überreifen Camembert oder Brie (muss stark amoniakalisch riechen) Die Rinde (das is das was nämlich stinkt) abschneiden und wegwerfen. Den Käse mit der gleichen Menge Butter mit Hilfe einer Gabel oder Knethaken verrühren. Reichlich Zwiebel, Paprikapulver hinzugeben. Mit etwas Kümmel und Pfeffer abschmecken.

Zu verwenden als Brotaufstrich. * Quelle: /T-NETZ/ESSEN, DIETER-WEIDNER%2MESSAGE@PG2.ZER.sub.o ** Gepostet von burkard schoof Date: Mon, 29 Aug 1994 Erfasser: Burkard Datum: 16.09.1994 Stichworte: Käse/eier, P4

Stichworte: P4, Käse

Obatzter III

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Camembert*
- *Butter*
- *Zwiebeln*
- *Paprikapulver*
- *Bier*

Man nehme diverse Käsesorten (auf die ich mich im Augenblick nicht festlegen will, denn wenn man andere nimmt, wird aus dem Obatzten ein Liptauer. Camembert ist jedenfalls drin, ein wenig Butter, fein geschnittene Zwiebeln, als Gewürze Paprikapulver und Bier. Das Ganze wird mit einer Gabel zermanscht, bis der gewünschte Batz entsteht. Die Formgebung ist dann Geschmackssache, es muss nicht unbedingt eine Kugel sein, ein Haufen tut's auch, wenn das Brot und das Bier, was dazu gereicht wird, gut sind. * Quelle: /T-NETZ/ESSEN, L.MAI@LINK-SR.ZER.sub.org, 21.03.93 ** Gepostet von burkard schoof Date: Mon, 29 Aug 1994 Erfasser: Burkard Datum: 16.09.1994 Stichworte: Käse/eier, P4

Stichworte: P4, Käse

Obatzter IV

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Zwiebel*
- *250 g Camembert (reif)*
- *50 g Butter (weich)*
- *1 EL Kümmel*
- *1 TL Paprika edelsüß*

Zwiebel schälen und kleinwürfeln. Käse und Butter mit einer Gabel auf ein Holzbrett vermengen, Zwiebel und Gewürze zufügen und untermischen. Dazu recht bayerisch: (Vollkorn)Brot, Sommerrettich und Bier! * Quelle: /T-NETZ/ESSEN, RAINER BERGHAUSEN%KA@ZERMAUS.ZER.sub. ** Gepostet von burkard schoof Date: Mon, 29 Aug 1994 Erfasser: Burkard Datum: 16.09.1994 Stichworte: Käse/eier, P4

Stichworte: P4, Käse

Obatzter mit Doppelrahm-Frischkäse ohne Camembert

Für 4 Portionen

Zutaten

- *16 Becher Doppelrahm-Frischkäse*
- *16 EL Butter*

ZUR WUERZUNG

- *8 Zwiebeln; feingehackt Salz und Pfeffer*
- *Paprika*
- *Kümmel*
- *16 Eigelb*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- Unvergessene Küche.

- essen & trinken,

- Sonderausgabe 1979

- Abgetippt: Ulli Fetzer

- 2:246/1401.62 - 16.03.94

Der Käse und die Butter werden mit einer Gabel erst zerdrückt und dann miteinander verrührt. Zur Würzung mischt man alle obengenannten Zutaten unter die Käse-Butter-Mischung.

Stichworte: Bayern, Obatzter

Obazta

Für 4 Portionen

1. VERSION

- *250 g Magerquark*
- *Etwas Milch*
- *frische Kräuter*
- *Paprika*
- *Chili mit Tomatenmark*
- *Salz*
- *1 klein. Zwiebel*
- *250 g Camembert (45 5)*

2. VERSION

- *250 g reifer Camembert*
- *75 g streichfähige Butter*
- *1 klein. Zwiebel, sehr fein gehackt*
- *Kümmel*
- *Pfeffer*
- *Salz*
- *2 EL Bier*

3. VERSION

- *500 g Camembert*
- *250 g Philadelphia*
- *80 g Butter*
- *1 Zwiebel*
- *Paprika edelsüß*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *1 Schuß Bier*
- *etwas Sahne zum verfeinern*
- *evtl. Knoblauchsalz*

Den Käse mit einer Gabel etwas zerdrücken und mit der Butter vermischen. Würzen und zum Schluß mit etwas Bier abschmecken. Oft wird der Käse mit Kümmel oder auch Petersilie gewürzt. Obazta schmeckt am besten auf frischen Brezeln oder auf einer frischen Scheibe Bauernbrot. Wohl bekomms :Stichworte : Bayerisch, Käse, P1 :Notizen (*) : : : Quelle: -Erfaßt von Barbara Theobalt -2/245/6815.6 Stichworte: Bayern, P1, Käse

Stichworte	Käsegerichte

Ostschweizer Fondue

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Knoblauchzehe*
- *200 g Appenzeller*
- *200 g Emmentaler*
- *1/4 l Apfelwein*
- *1 TL Zitronensaft*
- *2 TL Speisestärke*
- *200 g Vacherin c Fondue*
- *4 cl Kirschwasser*

Den Caquelon mit Knoblauch parfümieren. Den Appenzeller und den Emmentaler grob schneiden und mit dem Apfelwein und dem Zitronensaft hineingeben. Aufkochen und wie bei der Moitic-Moitic verfahren. ** Gepostet von Christian Schröder Erfasser: Christian Datum: 30.01.1996 Stichworte: Fondue, Käse, P1

Stichworte: P1, Käse, Fondue

Palourdes a la Lorientaise - Teppichmuscheln von Lorient

Für 4 Portionen

Zutaten

- *48 Teppichmuscheln*
- *100 ml Muscadet*
- *1 Schalotte; gehackt*
- *2 Knoblauchzehen; zerdrückt*
- *4 Petersilienstengel; gehackt*
- *100 g Butter*
- *50 g Käse; gerieben -(Gruyere)*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Cayennepfeffer*
- *50 g Semmelbrösel*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-Florence Arzel, Louis Le

- Roy, Siegfried Himmer

- Bretagne Küche, Kultur

- und Menschen erfasst von

- Petra Holzapfel

Die gesäuberten Muscheln mit dem Weisswein in einen Topf geben, zudecken und 5 Minuten unter mehrmaligem Schwenken zum Kochen bringen, damit sie sich öffnen. Die leeren Schalenhälften der Muscheln entfernen und die vollen Schalenhälften auf eine feuerfeste Platte legen. Die Schalotte und die Knoblauchzehen abziehen, mit der Petersilie kleinhacken. Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer zur weichen Butter geben und alles gut vermischen. Die Muscheln mit der Kräuterbutter bedecken. Mit Käse und Semmelbröseln bestreuen, bei starker Hitze im Ofen 3 Minuten gratinieren lassen.

Stichworte: Frankreich, Gratin, Muschel

Paneer, Hausgemachter Käse

Für 4 Portionen MMMMM-------------------------------ZUTATEN--------------------------- 0.26 l Vollmilch 1.06 tb Wein-Branntweinessig

Milch in einen schweren Topf geben und zum Kochen bringen. Wenn die Milch nach oben steigt, den Essig unterrühren und den Topf schnell von der Platte ziehen. Der Paneer trennt sich jetzt von der gelbgrünen Molke. Sollte es noch nicht funktioniert haben, den Topf noch einmal auf die Herdplatte stellen, die Milch erhitzen und dabei so lange rühren, bis die Trennung vollzogen ist. Evtl. den Topf noch länger auf der Herdplatte stehen lassen, bis sich Käse und Molke getrennt haben. Ein sauberes Haushaltstuch in ein Sieb legen. Paneer und Molke hineingiessen und das Ganze etwa 30 Sekunden unter fliessend kaltem Wasser halten, um die Reste der Gerinnstoffe zu entfernen. Die Enden des Tuches zusammennehmen und soviel Flüssigkeit wie möglich auspressen. Den Käse im Tuch mit einem Bindfaden abbinden. Das Tuch mit dem Käse auf ein Brett legen, ein zweites Brett darauf legen und dieses mit etwa 6 kg beschweren. Der Paneer ist fertig wenn er krümelig ist und die ganze Flüssigkeit ausgepresst ist. (Das ist sehr wichtig für die weitere Verarbeitung von Paneer.) Wenn man den Käse nicht gleich weiter verwendet (z.B. für Käsedessert), lässt man ihn im Tuch zwischen den Brettern etwa 6 Stunden stehen. Nach diesem Pressvorgang ist der Paneer schnittfest. Käse auswickeln, in Würfel oder flache Scheiben und dann Rechtecke schneiden und in Plastikfolie oder einer fest verschliessbaren Plastikdose im Kühlschrank aufbewahren.

Variation: Man sollte unbedingt Wein-Branntweinessig nehmen. Er besteht zu 1/4 aus Weinessig und zu 3/4 aus Branntweinessig.

Anmerkung: Den festen Paneer braucht man für eineige köstliche Gerichte, z.B. Spinat mit Käsewürfeln, Palak Paneer. Er hat einen hohen Nährwert und passt zu allen Gemüsegerichten. Den frisch zubereiteten Paneer kann man etwa 4 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Info: Pro Portion: 910kJ/220kcal tb=El Zubereitungszeit ca. 30 Min. * Quelle: Modified by Bollerix posted by K.-H. Boller Bollerix@Wilam.North.De ** Gepostet von K.-H. Boller Date: Fri, 17 Feb 1995 Erfasser: K.-H. Datum: 06.04.1995 Stichworte: Käse, Indien, P150

Stichworte: Indien, Käse, P150

Stichworte	Käsegerichte

Panierter Ziegenkäse

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Ziegenkäse*
- *1 Ei*
- *Brösel*
- *Olivenöl*
- *Erdnussöl*

Die niedlichen kleinen Ziegenkäse werden wie .... ein Wiener Schnitzel behandelt. Angeblich panieren die Wiener sogar harte Eier - warum sollen die Elsässer dies nicht mit Ziegenkäse tun? Sie werden (die Ziegenkäse, nicht die Elsässer) mit dem geschlagenen Ei bepinselt und in den Bröseln gewälzt. Danach werden sie gebacken in einer Mischung aus einem Viertel Olivenöl und drei Viertel Erdnussöl.

Als Beilagen empfehlen sich: Frisee- oder Kopfsalat gebratene Speckwürfel geriebene Karotten Croutons kleingehackte Zwiebeln ** Gepostet von Andreas Kuhrau Erfasser: Andreas Datum: 06.02.1996 Stichworte: Käse, P4

Stichworte: P4, Käse

Pannpizza

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 St Tomaten*
- *1 St Zwiebel*
- *3 TL Knoblauch; feingehackt*
- *4 St Toastscheiben*
- *50 g Butter*
- *250 g Gouda; dicke Scheiben geschnitten*
- *2 TL Pfeffer; f.a.d.M.*
- *Salz*
- *100 g Pikantje van Gouda; frischgerieben*
- *2 EL Pizzakräuter*

Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.

Eine grosse Pfanne auf die Herdplatte stellen und fast auf die kleinste Stufe stellen. Das Toastbrot mit Butter bestreichen und mit der gebutterten Seite nach unten in die Pfanne legen. Mit dem Käse belegen.

Darauf nun die Tomatenscheiben, die werden mit Knoblauch bestreuselt. Salzen, pfeffern, Zwiebel darüber und mit geriebenen Käse bestreuen. Die Kräuter nicht vergessen. Zugedeckt bei kleinster Stufe ca. 20 Minuten garen. * Quelle: Überliefert, Modified by Bollerix ** From: BOLLERIX@WILAM.north.de (K.-H. Boller) Date: Sun, 03 Jul 1994 Erfasser: Bollerix Datum: 04.08.1994 Stichworte: Käsegerichte

Stichworte: Käse

Stichworte	Käsegerichte

Pannpizza I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 St Tomaten*
- *1 St Zwiebel*
- *3 TL Knoblauch; feingehackt*
- *4 St Toastscheiben*
- *50 g Butter*
- *250 g Gouda; dicke Scheiben geschnitten*
- *2 TL Pfeffer; f.a.d.M.*
- *Salz*
- *100 g Pikantje van Gouda; frischgerieben*
- *2 EL Pizzakräuter*

Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.

Eine grosse Pfanne auf die Herdplatte stellen und fast auf die kleinste Stufe stellen. Das Toastbrot mit Butter bestreichen und mit der gebutterten Seite nach unten in die Pfanne legen. Mit dem Käse belegen.

Darauf nun die Tomatenscheiben, die werden mit Knoblauch bestreuselt. Salzen, pfeffern, Zwiebel darüber und mit geriebenen Käse bestreuen. Die Kräuter nicht vergessen. Zugedeckt bei kleinster Stufe ca. 20 Minuten garen. * Quelle: Überliefert, Modified by Bollerix ** From: BOLLERIX@WILAM.north.de (K.-H. Boller) Date: Sun, 03 Jul 1994 Erfasser: Bollerix Datum: 18.08.1994 Stichworte: Käsegerichte, P4

Stichworte: P4, Käse

Stichworte	Käsegerichte

Paprika-Gratin

Für 4 Portionen

Zutaten

- *500 g Kartoffeln*
- *Salz*
- *20 g Butter*
- *300 g Rote Paprikaschoten*
- *150 g Lauchzwiebeln*
- *150 g holländischer Maasdammer*
- *150 g kleinscheibige Mettwurst*
- *2 EL Sahne*

Geschälte. gewürfelte Kartoffeln 10 min. in Salzwasser garen. Hitzefeste Form sorgfältig buttern und Kartoffelwürfel einlegen.

Paprikastreifen 2 min. in heissem Wasser blanchieren und anschliessend kalt abschrecken, Mettscheiben halbieren, Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden. Alles fächerartig auf den Kartoffelwürfeln anrichten. Grob geraffelten Käse mit der Sahne Mischen und darüber verteilen.

Zum Schluss allse im vorgeheizten Backofen bei 200GradC ca. 20 Minuten überbacken. * Aus Frau Antjes Küche Erfasser: Barbara Datum: 23.01.1994 Stichworte: Käsegerichte, Kartoffelgerichte, Aufläufe, Gratin

Stichworte: Gratin, Käse, Kartoffeln, Auflauf

Stichworte	Käsegerichte

Paprika-Schiffchen

Für 4 Portionen

Zutaten

- *240 g Paprikaschoten; rot, gelb*
- *0.4 Bd. Basilikum*
- *160 g Doppelrahm-Frischkäse*
- *0.8 EL Zitronensaft*
- *1.6 EL Schlagsahne*
- *0.8 Knoblauchzehen*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Paprikapulver, edelsüss*
- *8 g Pinienkerne; geröstet*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-modifiziert nach essen &

- trinken 11/92 erfasst von

- Petra Holzapfel

Paprikaschoten halbieren, putzen und in 3 cm breite Schiffchen schneiden. Basilikum grob hacken. Frischkäse, Zitronensaft, Sahne und Knoblauch zugeben und mit dem Schneidstab des Handrührers pürieren. Mit Salz, Pfeffer und evt. Paprikapulver würzen. In einen Spritzbeutel mit gezackter Hülle füllen und auf die Paprikaschiffchen spritzen. Mit Pinienkernen, Paprikapulver und Basilikum garnieren.

Stichworte: Basilikum, Abendessen, Paprika, Snack

Pfefferkäsehörnchen

Für 4 Portionen

Zutaten

- *400 g Blätterteig*
- *250 g Biarom grüner Pfeffer*
- *2 Eigelb*
- *Rosenpaprika*
- *1 Schuss Kümmel ; gemahlen*

Blätterteig ca. 2-3 mm dick ausrollen und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Danach Dreiecke ausschneiden und mit Eigelb bestreichen. Mit Kümmel und Rosenpaprika bestreuen, den kleingewürfelten Biarom auflegen und alles zu einem Hörnchen zusammenrollen. Kurz kalt stellen und vor dem Backen nochmals mit Eigelb bestreichen. Bei 180°C im Backofen (ca. 15 Min.) goldbraun backen und warm servieren. :Quelle : Internet www.Bergader.de Stichworte: Bergader

Stichworte	Käsegerichte

Pfirsich mit Roquefort-Creme

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 Blatt weisse Gelatine*
- *40 g Roquefortkäse*
- *150 g Vollmilch-Joghurt*
- *2 EL Creme fraiche*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *2 TL Sherry*
- *2 EL Pinienkerne*
- *2 Pfirsiche*
- *Zitronenmelisse*

Gelatine einweichen. Käse, Joghurt, Creme fraiche verrühren, mit Salz, Pfeffer und Sherry abschmecken. Gelatine ausdrücken, auflösen, unter die Creme rühren und kalt stellen. Pinienkerne in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten. Pfirsiche in Spalten schneiden und auf Tellern anrichten. Roquefortcreme in einen Spritzbeutel mit Sterntuelle füllen und als Rosetten auf die Teller spritzen. Mit gerösteten Pinienkernen bestreuen, mit Zitronenmelisse garnieren.

Der Sherry kann auch durch etwas Zitronensaft ersetzt werden.

Pro Portion ca. 190 kcal ** Gepostet von: Sabine Geissler Erfasser: Sabine Datum: 02.10.1995 Stichworte: Pfirsich, Käse

Stichworte: Pfirsiche, Käse

Philadelphia Pikant

Für 4 Portionen

Zutaten

- *200 g Philadelphiakäse*
- *3 mittl. Essiggurken*
- *1/4 Paprika, eingelegte (Glas)*
- *1 mittl. Zwiebel*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Paprikapulver*

Alles sehr klein schneiden mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und kräftig mit dem Philadelphia-Käse verrühren. ** Gepostet von Walter H. Wälde Date: Fri, 02 Sep 1994 Erfasser: Walter Datum: 09.10.1994 Stichworte: Käse, Schmankerln, P1

Stichworte: P1, Käse, Schmankerln

Philadelphiakäse pikant

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 mittl. Essiggurken*
- *1/4 Eingelegte Paprika; (Glas)*
- *1 mittl. Zwiebel Salz, Pfeffer Paprikapulver*
- *200 g Philadelphiakäse*

Gemüse sehr klein schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und gut mit dem Philadelphia-Käse verrühren.

Schmeckt super auf frischem Brot. * Quelle: Gepostet: Walter H. Wälde 2:2480/701.14 2.09.94 Erfasser: Datum: 22.02.1995 Stichworte: Käse, Frischkäse, Gurke, Paprika, Zwiebel, P1

Stichworte: P1, Gurke, Zwiebel, Käse, Paprika, Frischkäse

Philiadelphia Pikant

Für 4 Portionen

Zutaten

- *800 g Philadelphiakäse*
- *12 mittl. Essiggurken*
- *1 Paprika, eingelegte (Glas)*
- *4 mittl. Zwiebel*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Paprikapulver*

Alles sehr klein schneiden mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und kräftig mit dem Philiadelphia - Käse verrühren.

Stichworte: Schmankerln

Pikante Frischkäsetorte

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3.33 Becher Doppelrahmfrischkäse (a 200 g)*
- *0.16 l Sahne (250 g)*
- *Salz*
- *Weißer Pfeffer*
- *166 g paprikagefüllte Oliven, ca.*
- *1 Bd. Petersilie*
- *2/3 Bd. Schnittlauch*
- *2/3 Bd. Dill*
- *2/3 Bd. Basilikum*
- *2/3 EL Tomatenmark*
- *Edelsüsspaprika*
- *2/3 Kastenweissbrot (500 g)*
- *200 g Goudakäse*
- *(45 % Fett i. Tr., Tortenstück)*
- *13.33 g Pinienkerne*
- *533 g Frischkäse und 200 g Sahne mit dem*
- *Handrührgerät in einer*

Schüssel verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Diese Käsecreme in 3 Portionen teilen. Oliven halbieren, einige Kräuter zum Garnieren zurücklegen, restliche Kräuter waschen und fein hacken.

Eine Portion Käsecreme mit Oliven, die zweite Portion mit Tomatenmark und Paprika und die dritte mit Kräutern verrühren. Brot entrinden, in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Eine Springform am Rand fetten und mit Pergamentpapier oder Klarsichtfolie auskleiden. Den Tortenboden mit Brotscheiben auslegen, dabei die Scheiben auf die runde Form zurechtschneiden. Die Käse-Oliven-Creme einfüllen und glattstreichen. Eine zweite Schicht Brot darauflegen, Paprika-Tomaten-Creme einfüllen, glattstreichen, wieder mit Brot belegen. Kräutercreme einfüllen und zugedeckt ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit restlichen Frischkäse mit der übrigen Sahne verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Restliche Petersilie fein hacken. Käse entrinden und in 14 Scheiben schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne goldbraun rösten.

Käsetorte aus der Form lösen. Pergament oder Folie vorsichtig abziehen. Tortenrand mit Käsecreme bestreichen und mit Petersilie gleichmässig bestreuen. Käsescheiben kreisförmig auf die Torte legen, mit Pinienkernen bestreuen. Mit Kräutern garnieren. Käsetorte vor dem Servieren 1 - 2 Stunden kühl stellen.

280 g Eiweiss, 527 g Fett, 306 g Kohlenhydrate, 30800 kJ, 7350 kcal. Zubereitungszeit 70 Minuten * Quelle: Winke & Rezepte 10 / 96 der Hamburgischen Electricitätswerke AG Erfasser: Lothar Datum: 29.10.1996 Stichworte: P1, Normal, Oktober, Käse, Torte, Pikant

Stichworte: Oktober, P1, Torte, Normal, Pikant, Käse

Pikante Party-Käsekugeln

Für 4 Portionen

Zutaten

- *250 g Doppelrahm-Frischkäse oder geschöpfter Käse*
- *1 Knoblauchzehe*
- *Salz*
- *1 klein. Zwiebel*
- *6 schwarze Oliven*
- *50 g geriebener Gouda oder Emmentaler*
- *Pfeffer aus der Mühle*
- *Tabascososse oder Chilipfeffer*
- *2 groß. Bund Petersilie*

Den Frischkäse fein zerdrücken, Schöpfkäse auf einem Sieb abtropfen lassen. Knoblauchzehe mit Salz zerdrücken. Zwiebel und entkernte Oliven fein hacken. Alle diese Zutaten mit dem geriebenen Käse verkneten, mit Pfeffer und 2 - 3 Tropfen Tabascososse oder einem Hauch Chilipfeffer pikant würzen. Etwa 30 min. in den Kühlschrank stellen. Dann mit 2 in Wasser getauchten Teelöffeln aus der Masse kleine Kugeln formen. Petersilie feinst hacken und die Kugeln darin wälzen. Bis zum Verzehr wieder in den Kühlschrank stellen. Dazu schmecken Bauernbrot und Butter- oder Margarinelocken.

Varianten: Man kann die Käsekugeln auch in leicht angeröstetem Sesam, in Kümmel oder in feingehackten bzw. in geriebenen Pistazien wälzen. Zubereitungszeit ca. 20 min. (ohne Kühlstellen). Pro Person ca. 1200 kJ = ca. 285 kcal. * Quelle: Bunte ** Gepostet von SABINE ENGELHARDT Date: Sun, 18 Dec 1994 Erfasser: Sabine Datum: 22.01.1995 Stichworte: Käsegerichte, Party, Pikant

Stichworte: Pikant, Käse, Party

Stichworte	Käsegerichte

Pikanter Bulgur mit Auberginen

Für 4 Portionen

Zutaten

- *750 g Auberginen*
- *1/4 l Schlagsahne*
- *50 g Weinblätter, ungefüllt, -eingelegt*
- *150 g Schalotten*
- *3 Rote Chilischoten, klein*
- *100 g Pinienkerne*
- *50 g Rosinen*
- *1/4 l Öl*
- *2 EL Sesamöl*
- *300 g Bulgur*
- *400 ml Gemüsefond*
- *Salz*
- *1/4 TL Piment*
- *100 g Mehl*
- *3 Eier*
- *200 g Parmesan, frisch gerieben*
- *1 Bd. Koriandergrün*
- *300 g Vollmilchjoghurt*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-essen & trinken 1/95

- erfasst von Petra Holzapfel

Auberginen längs in ca. 1 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, dabei Randstücke gerade schneiden, damit die Panade hält. Dicht an dicht in eine flache Schale legen und mit der Sahne begiessen. 1 Stunde ziehen lassen, dabei mehrmals wenden. Weinblätter gründlich abspülen. 2.3 Blätter beiseite legen, von den restlichen die dicken Blattrippen und Stiele entfernen. Blätter in feine Streifen schneiden. Schalotten pellen und fein würfeln. Chilischoten aufschlitzen, entkernen und sehr fein würfeln.Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Chili, Schalottenwürfel, Weinblätterstreifen und Rosinen in 2 EL heissem Öl und dem Sesamöl unter Wenden 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze anschwitzen. Bulgur unterrühren, mit Fond auffüllen und mit Salz und Piment würzen, zugedeckt bei kleiner Hitze 10- 15 Minuten ausquellen lassen. Auberginen aus der Sahne nehmen und trockentupfen. Das restliche Öl in einer grossen Pfanne auf 180°C erhitzen. Auberginen zuerst im Mehl wenden, dann durch die verquirlten Eier ziehen und von beiden Seiten in den Parmesan drücken. Portionsweise in heissem Öl auf jeder Seite 2 Minuten goldbraun ausbacken. Bulgur mit Pinienkernen und gehacktem Koriander mischen, auf den Weinblättern anrichten. Mit Auberginen und Joghurt servieren.

Stichworte: Auberginen, Getreide

Stichworte	Käsegerichte

Pilz-Fondue I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Pk. Morcheln; getrocknet*
- *1 Pk. Steinpilze; getrocknet*
- *4 dl Wasser*
- *400 g Rezenter Gruyere*
- *200 g Freiburger Vacherin*
- *100 g Tilsiter*
- *6 TL Maizena*
- *1 Bd. Petersilie*
- *1 Zwiebel*
- *1 EL Butter*
- *Schwarzer Pfeffer*
- *500 g Pariserbrot; gewürfelt*

Die Pilze in Wasser einweichen. Das Einweichwasser absieben und aufheben,Pilze gut waschen. Den Käse reiben.

Maizena mit etwa 1/3 vom Pilzeinweichwasser anrühren.

Petersilie und Zwiebel feinhacken und in der heissen Butter kurz dünsten. Die Pilze beifügen, ein paar Minuten dünsten, mit dem restlichen Pilzeinweichwasser ablöschen. Den Käse beifügen und unter Rühren schmelzen.

Sobald er geschmolzen ist, das angerührte Maizena beifügen. Das Fondue unter Rühren aufkochen. Würzen.

Fondue-Tips

Das Fondue wird sämiger, wenn der geriebene Käse vorgängig etwa 2 Stunden im Wein eingelegt wird. Wenn Kinder mitessen: nach 7 Minuten Kochzeit ist Alkohol vollständig verflüchtigt!

Wenn das Fondue zu dünn geraten ist: etwa 1 Tl. Maisstärke in Kirsch oder Wein auflösen und unter kräftigem Rühren auf stetem Feuer langsam ins Fondue geben.

Wenn das Fondue zu dick geraten ist: unter kräftigem Rühren zusätzlich etwas Weisswein dazugeben.

Wenn das Fondue scheiden will: 1 Tl. Maizena mit 2 El. Weisswein und 1 Tl. Zitronensaft verrühren und unter kräftigem Rühren auf der heissen Herdplatte ins Fondue geben. * Quelle: Beatrice Äpli, in Orella, Heft 1, 1994 Erfasst von Rene Gagnaux 30.05.1994 Erfasser: Datum: 10.11.1994 Stichworte: Käse, Fondue, P4

Stichworte: P4, Käse, Fondue

Pochierte Rotweinbirne

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Birnen*
- *200 g Bavaria blu*
- *1/4 l Rotwein*
- *2 EL Zucker*
- *1 Zitronenschale*
- *1/8 l Wasser*
- *1 Zimtstange*
- *150 g Blätterteig*
- *1 Ei*

Birnen schälen, Stiel nicht entfernen. Waagrecht in dicke Scheiben schneiden. Eine Mischung aus Rotwein, Wasser, Zucker, Zitronenschale und Zimtstange herstellen. Birnen darin aufkochen, dann abkühlen lassen. Blätterteig ca. 2 cm dick ausrollen, Scheiben (ca. 10 cm) ausstechen und mit Ei bestreichen. Birnen wieder zusammensetzen und dazwischen mit je einer Scheibe Bavaria blu belegen. Birnen auf die Blätterteig- Scheiben stellen und bei 220°C im vorgeheizten Backofen 8-10 Min. backen. Lauwarm servieren. :Quelle : Internet www.Bergader.de :Erfasser : Roland Pötschke Stichworte: Bergader

Stichworte	Käsegerichte

Polpettine Delisate

Für 4 Portionen

Zutaten

- *150 g Mascarpone Cremissimo*
- *eine Mozzarella*
- *2 Eier Mehl*
- *Paniermehl*
- *Öl*
- *50 g Butter*
- *1 EL zerhackte Petersilie*
- *Salz, Pfeffer*

Die Mozarella in Würfel schneiden, mit den geschlagenen Eiern, 2 El. Mehl, Salz, Pfeffer und dem Mascarpone in einer Schüssel unterrühren. Aus der Masse Frikadellen formen, panieren und in Butter und Öl braten. Die Petersilie überstreuen und warm und knusprig servieren.

Erfasser: Barbara Datum: 08.04.1995 Stichworte: Mascarpone, Mozarella, Frikadellen, 2.

Stichworte: Frikadelle, Mascarpone, Mozarella, 2.

Pussyfoot-Fondue

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Knoblauchzehe*
- *250 ml Apfelsaft*
- *250 g Greyerzer Käse*
- *250 g Emmentaler Käse*
- *1 EL Speisestärke*
- *4 EL Zitronensaft*
- *1 Msp. Edelsüßpaprika*
- *Muskatnuß; gerieben*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- Reizvolle

- Fondue-Rezepte Gräfe und

- Unzer Verlag ISBN

- 3-7742-3281-4 Erfasst:

- Viviane Kronshage

Den Caquelon (Fonduetopf) mit der halbierten Knoblauchzehe ausreiben, den Apfelsaft hineingeben und bei milder Hitze erwärmen. Den Käse raspeln. Wenn die ersten Blasen beim Saft aufsteigen, den geraspelten Käse handvollweise dazugeben. Rühren, bis der Käse geschmolzen ist. Die Speisestärke im Zitronensaft anrühren, dazugießen und gut mischen. Mit Paprika und Muskatnuß würzen; dick kochen lassen. Den Caquelon auf das Rechaud stellen. Wird die Fondue während des Essens zu dick, löffelweise Apfelsaft nachgießen. Schmeckt am besten mit Würfeln von Stangenweißbrot. Anmerkung: Diese Käsefondue ist so richtig für einen Kindergeburtstag geeignet oder um Kinder an Fondue zu gewöhnen. Erwachsene können die Pussyfoot-Fondue auch mit Apfelwein zubereiten, obwohl sie in der Prohibitionßeit in Amerika entwickelt wurde. :Zeitaufwand ca.: 35 Minuten

Stichworte: Kinder, Apfelsaft, Fondue

Ramequin (Käseschnitte aus dem Waadtland)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 Scheib. Toastbrot*
- *2 dl Weisswein*
- *8 Scheib. Greyerzer; 3 cm dick*
- *2 Eier*
- *4 dl Milch*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Muskatnuss*
- *1 EL Butter*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Zeitschrift Tele vom

- ?? - Erfasst von Rene

- Gagnaux

Ramequin: laut Larousse, aus dem Altdeutsch 'ramken'. Die Brotscheiben mit dem Weisswein beträufeln. Die Käsescheiben darauf legen und dachziegelartig in eine ausgebutterte Gratinform legen. Die Eier mit der Milch verquirlen, mit Salz, Pfeffer, Musaktnuss würzen. Die Hälfte davon über die Ramequins giessen. Im vorgeheizten Ofen bei 250 Grad etwa 8 Minuten backen. Die restliche Eiermilch darübergeben, mit Butterflocken belegen und ca. 5 Minuten unter dem Grill goldgelb fertig gratinieren.

Stichworte: Schweiz

Stichworte	Käsegerichte

Roquefort angemacht

Für 4 Portionen

Zutaten

- *125 g Roquefort-Käse*
- *80 g Butter, weich*
- *2 Knoblauchzehen*
- *1 TL Cognac*
- *Pfeffer aus der Mühle*

Das Rezept stammt aus der Camargü; am schönsten wirkt es, wenn man den Käse erst am Tisch anmacht. Bei längerem Stehen zieht er Wasser!

Den Käse mit der weichen Butter vermischen, den kleingeschnittenen, nicht durchgepressten Knoblauch und den Cognac zugeben, reichlich aus der Pfeffermühle grob pfeffern.

Dazu Flute und Rotwein.

16.02.1994

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Snacks, Schmankerln, Käse, P2

Stichworte: Käse, Snacks, Schmankerln, P2

Roquefort-Quiche

Für 4 Portionen

Zutaten

- *200 g Mehl*
- *100 g Butter oder Margarine*
- *1 Ei; (1)*
- *Salz*
- *4 klein. Tomaten*
- *1 TL Oregano*
- *4 Scheibe Schinkenspeck*
- *2 Eier; (2)*
- *4 EL Creme fraiche*
- *1/2 Bd. Schnittlauch*
- *100 g Roquefort*

1. Aus Mehl, Fett, Ei (1), einer Prise Salz und einem Esslöffel Wasser einen Teig kneten, kalt stellen. 2. Teig auf bemehlter Fläche ausrollen und eine Springform damit auslegen. Teigboden mehrmals einstechen. Zehn Minuten bei 200GradC vorbacken. 3. Vorgebackenen Boden mit den Tomatenscheiben belegen. Salzen und mit Oregano würzen. Schinkenspeck in Stücken darüber verteilen. Eier (2) und Creme fraiche verrühren und über die Quiche giessen. 15 Minuten backen. 4. Quiche mit kleinen Stücken Roquefort belegen, 5-7 Minuten weiterbacken. Mit Schnittlauch bestreut servieren. * Quelle: ??? Erfasst von Elisabeth Hafeneger ** Gepostet von Elisabeth Hafeneger Date: Mon, 01 May 1995 Erfasser: Elisabeth Datum: 21.06.1995 Stichworte: Hauptspeise, Backen, P4

Stichworte: Hauptgericht, Backen, P4

Rund ums Käsefondü - Grundrezept

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Knoblauchzehe*
- *4 dl spritziger Weisswein*
- *1 TL Zitronensaft*
- *550 g geraffelter Gruyère*
- *150 g geraffelter Emmentaler*
- *100 g geraffelter Appenzeller*
- *1 Gläschen Kirsch*
- *2 TL Maispuder, gestr.*
- *Pfeffer aus der Mühle*
- *Muskat*
- *800 g gewürfeltes Brot*

Caquelon mit der Knoblauchzehe ausreiben. Wein und Zitronensaft leicht erwärmen. Den Käse hineindrücken und warten, bis er durch und durch feucht ist. Dann unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen schmelzen lassen. Kirsch und Maispuder glatt verrühren, dazu geben und unter Rühren aufkochen. Mit Pfeffer und Muskat abschmecken. Varianten Mild: 1/4 Emmentaler, 1/4 Tilsiter, 1/4 Gruyère, 1/4 Freiburger Vacherin. Rassig: 2/3 Gruyère, 1/3 Appenzeller. Rezent: nur Gruyère verwenden. Verschiedene Geschmacksnuancen bringen weitere Zutaten wie: kurz angedünstete Pilze, Tomatenwürfeichen, fein geschnittene Peperoni, gehackte Kräuter usw. Fondue ohne Alkohol: Statt Weisswein verwenden Sie alkoholfreien Apfelwein und verzichten auf den Kirsch. Oder Sie versuchen das sämige Freiburger-Fondue: Im mit Knoblauch ausgeriebenen Caquelon schmelzen Sie unter stetigem Rühren 800 g grob geraffelten Freiburger Vacherin mit 1.5 dl Wasser und fügen am Schluss 50 g Butter in kleinen Stückchen, Pfeffer und einen Hauch Paprika bei. Ist es etwas zu dick, geben Sie einfach, noch löffelweise Wässer dazu. Das Fondue darf nicht kochen auch während des Essens nicht. Die Wahl des Brotes: Leichter verdaulich ist es, wenn es am Vortag gekauft wurde. Es eignen sich in Würfel geschnittenes Ruchbrot, Halbweissbrot aber auch Vollkornbrot. Oder Sie tischen ganze Baguette auf, von denen jeder Tischgast Brocken in der gewünschten Grösse abbrechen kann. Versuchen Sie statt Brot auch mal sehr kleine oder halbierte Raclettekartoffeln oder knackig gekochtes Gemüse wie Karotten, Knollensellerie, Broccoli Blumenkohl usw. Das Fondue ist zu dünn: Maispuder mit etwas Weisswein anrühren und das Fondue unter kräftigem Rühren gut durchkochen. Falls vorhanden, noch etwas geriebenen Käse beigeben. Das Fondue ist zu dick: Bei starker Hitze unter kräftigem Rühren etwas erwärmten Weisswein dazu giessen. Das Fondue ist geschieden: Auf den Herd zurückstellen, wenig angerührtes Maispuder und etwas Zitronensaft beifügen. Unter kräftigem Rühren gut durchkochen. Das Fondue ist zu wenig rassig: Eine ganze Knoblauchzehe dazu pressen und mit Pfeffer, Paprika oder Madras Curry nachwürzen. Auch Kümmel wird von vielen Liebhabern geschätzt. :Stichworte : Fondü, Käse :Notizen (**) : : : Gepostet von: toph Schneckenburger Stichworte: Käse, Fondü

Stichworte	Käsegerichte

Sbrinz, einige Infos

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Sbrinz*

KOMPILIERT VON

- *Rene Gagnaux*
- *Steckbrief:*

Sbrinz ist eine typisch schweizerische Hartkäsesorte, die sehr würzig schmeckt. Sbrinz gehört zu den ältesten Käsesorten der Schweiz: diese Käsesorte soll bereits von Pline als Caseus helveticus erwähnt worden sein. Reifzeit: zwei bis vier Jahren, 45 o/o F.i.Tr., wird als Hobel- und Reibkäse verwendet. Ersatz: Eine würzige Hartkäsesorte, zum Beispiel Parmesan, aber jung oder - besser - mittelalt. Ein paar Infos über Sbrinz, aus einer Werbeschrift: [...] Der Sbrinz SWITZERLAND ist für Ihre Kunden stets die beste Empfehlung: denn der Vollmundig-Mürbe aus der Innerschweiz ist ein Käse für Geniesser und - neben Wilhelm Tell - eine der berühmtesten Persönlichkeiten dieses Landstriches. Bereits im 17. Jahrhundert drang der Ruhm des Sbrinz, der ursprünglich in der Gegend von Brienz hergestellt wurde, über die Landesgrenzen hinaus. Mit Maultieren exportierten die Händler goldgelbe, feste Sbrinz- Laibe über die Teufelsbrücke und den Gotthard nach Italien und erhielten dafür Reis, Kastanien und Wein. Kein Wunder, denn unter der harten, trockenen goldgelben Rinde eines etwa 35 kg schweren Laibes steckt ein herrliches Aroma, so gehaltvoll wie die saftigen Alpweiden mit ihren herben Kräutern. Ein unvergleichliches Gewisses Extra findet sich in dem wunderbar mürbzarten Teig wieder. Liebevolle Pflege und Lagerung verleihen ihm diese besonderen Qualitäten. Nach einem ausgiebigen Salzbad wird der Sbrinz in einen sogenannten Abschwitzraum gebracht, wo er bei einer Temperatur um 18 oC Fett und Wasser ausschwitzt. Regelmässig und sorgsam wird die Rinde des Sbrinz trocken abgerieben. Seine lange Trocken- und Reifezeit von mindestens 1,5 Jahren macht den Sbrinz so herrlich mürbe und ausserordentlich leicht verdaulich.Er ist unbestreitbar der ideale Hobel- und Reibkäse. [...] Obige Ursprungsgeschichte - aus der Gegend um Brienz, daher angeblich die Namensgebung 'Sbrinz' - ist allerdings sehr umstritten. Wahrscheinlich stammt der Sbrinz eher aus der Gegend um Kriens. In Brienz war aber damals - im 17. Jahrhundert - eine grosse Exportzentrale: von dort wurde viel Käse exportiert, daher vielleicht die Namensgebung. Also nicht in Brienz hergestellt, aber von Brienz aus exportiert. Herstellungsgebiet: In der Innerschweiz und einigen angrenzenden Gebieten Rohstoff: Aus Rohmilch, die Verwendung von Zusatzstoffen in der Käseherstellung ist verboten. Form, Grösse, Gewicht: Flache, runde Laibe von 10 - 14 cm Höhe und 50 - 70 cm Durchmesser; 20 - 45 kg-Laibe (meist 35 kg) Fettgehalt: Min. 45 % Fett i.Tr. Rinde: Natürlich, fest, trocken, gelbbraun Teigfarbe: Elfenbeinfarbig bis hellgelb Lochung: Keine, oder vereinzelte, bis 0,5 cm grosse Löcher Konsistenz: Sehr fest, aber schnitt- und hobelfähig Geschmack: Vollmundig-mürbe Alter: Mindestens 1 1/2 Jahre Ernährungswerte im Durchschnitt pro 100g: : Wasser 31,5 g : Milcheiweiss 30,0 g : Milchfett 33,0 g : Mineralstoffe 5,5 g : Joules 1730 kJ : Kalorien 421 kcal

Stichworte: Aufbau, Sbrinz

Schabziger-Fondue I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Birnen*
- *Zuckersirup*
- *50 g Schabziger*
- *200 g Bergkäse*
- *200 g Milder Gruyere*
- *200 g Rezenter Gruyere*
- *150 g Tilsiter*
- *4 TL Maizena*
- *3 1/2 dl Apfelwein*
- *1 Gläschen Williamsschnaps*
- *Schwarzer Pfeffer*
- *500 g Dunkles Brot; gewürfelt*

Die Birnen schälen, in Zuckersirup weichkochen.

Den Ziger und den Käse reiben. Käse, Maizena, Apfelwein und Williamsschnaps in den Caquelon geben und unter Rühren aufkochen.

Die Birnen separat zum Fondue servieren.

Fondue-Tips

Das Fondue wird sämiger, wenn der geriebene Käse vorgängig etwa 2 Stunden im Wein eingelegt wird. Wenn Kinder mitessen: nach 7 Minuten Kochzeit ist Alkohol vollständig verflüchtigt!

Wenn das Fondue zu dünn geraten ist: etwa 1 Tl. Maisstärke in Kirsch oder Wein auflösen und unter kräftigem Rühren auf stetem Feuer langsam ins Fondue geben.

Wenn das Fondue zu dick geraten ist: unter kräftigem Rühren zusätzlich etwas Weisswein dazugeben.

Wenn das Fondue scheiden will: 1 Tl. Maizena mit 2 El. Weisswein und 1 Tl. Zitronensaft verrühren und unter kräftigem Rühren auf der heissen Herdplatte ins Fondue geben. * Quelle: Beatrice Äpli, in Orella, Heft 1, 1994 Erfasst von Rene Gagnaux 30.05.1994 ** Gepostet von Rene Gagnaux Date: Thu, 19 Jan 1995 Erfasser: Rene Datum: 10.03.1995 Stichworte: Käse, Fondue, P4

Stichworte: P4, Käse, Fondue

Schaf- und Ziegenkäse auf Wildkräutern

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Gewürfelter Schafkäse - Menge nach Geschmack*
- *4 groß. Scheiben Ziegencamembert - oder --*
- *12 klein. Scheiben Ziegenfrischkäse - nach Belieben pro*
- *Person - 1 Scheibe mehr*

KRÄUTERBETT

- *Wildkräuter; kleingehackt wie jungen Löwenzahn,*
- *Gänsebluemchenblätter und Gänsebluemchenblueten*
- *Bärlauch; als Würze*

JE EIN PAAR STENGEL

- *Junge Schafgarbe*
- *Wiesenschaumkraut*

DEKORATION

- *Junge Veilchenblueten oder*
- *Lungenkrautblueten*
- ** Sosse*
- *Vinaigrette aus Essig und Öl - oder nur etwas --*
- *Bestes natives Olivenöl*
- *Pfeffer, Salz*
- ** Der Pfiff*
- *Sonnenblumenkerne; in ganz - wenig Fett geröstet*

Auf einem grossen flachen Teller ein Kräuterbett verteilen und darauf die Schafkäsewürfel aussen und den Ziegenkäse innen anrichten.

Mit Vinaigrette oder nur Olivenöl beträufeln und die gerösteten Sonnenblumkerne dazugeben.

Mit Blueten verzieren und mit frischem Baguette servieren. * Quelle: Nach Nordtext 24.04.95 Erfasst: Ulli Fetzer ** Gepostet von Ulli Fetzer Date: Tü, 02 May 1995 Erfasser: Ulli Datum: 21.06.1995 Stichworte: Käse, Schafkäse, Ziegenkäse, Kräuter, Vegetarisch, P4

Stichworte: Kräuter, Käse, Schafskäse, Vegetarisch, Ziegenkäse

Schafkäse-Oliven-Pfanne

Für 4 Portionen MMMMM-------------------------------ZUTATEN:---------------------------

1 Stange Lauch

2 Rote Paprika

3 tb Olivenöl

4 Eier

1/8 l Milch

200 g Schafkäse

20 entkernte Oliven

Paprika

Pfeffer

Salz

Lauch in dünne Ringe, Paprika in Würfel schneiden. Beides in einer grossen Pfanne im Olivenöl ca. 10 Minuten dünsten. Schafkäse in grobe Würfel schneiden und zusammen mit den Oliven auf dem Gemüse verteilen. Eier mit den Gewürzen vermischen und über das Gemüse giessen. Deckel drauf und bei ganz schwacher Hitze 10 Minuten stocken lassen.

Tips: Baguette und Rotwein schmecken gut dazu * Olgastrasse ** Das Olgastrassen-Kochbuch von Barbara Burr Bitte geben Sie diese Rezepte immer nur als Gesamtheit weite Anregungen bitte an burr@rus.uni-stuttgart.de Erfasser: Barbara Datum: 16.09.1993 Stichworte: Olgastrasse, Herd, Käsegerichte, Schafskäse

Stichworte: Käse, Schafskäse, Herd, Olgastrasse

Schafskäse aus der Folie

Für 4 Portionen

Zutaten

- *320 g Schafskäse*
- *2 TL Senf, (mittelscharf)*
- *1 TL Basilikum*
- *1 TL Thymian*
- *1 TL Oregano*
- *1 Knoblauchzehe Pfeffer, Rosenpaprika*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

- SUEDWEST-TEXT -

- 25.11.94 Erfasst: Ulli

- Fetzer 2:246/1401.62

Schafskäse in vier Portionen aufteilen. Senf, Basilikum, Thymian und Oregano zu einer Paste verrühren. Knochlauch fein hacken und dazu geben. Schafskäseportionen gleichmässig mit der Paste bestreichen. Zuletzt mit Pfeffer und Rosenpaprika bestäuben. Jede Portion in Alufolie einpacken. Im vorgeheizten Backofen bei 200 oC 20 Minuten backen. Dazu: Kartoffeln, gemischtes Gemüse.

Stichworte: Schafskäse

Schafskäse in Blätterteig

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Blätterteigplatten*
- *Schafskäse*
- *Ei*

Den Blätterteig kaufe ich tiefgefroren im Supermarkt , ihn selber zu machen ist mir einfach zu viel Aufwand. Den Schafkäse gibt's offen beim Türken (in Öl) oder beim Griechen (in Salzlake), sonst eventuell in Dosen beim Italmarkt.

Schafkäse in 1-2 cm dicke und hohe Streifen schneiden, auf Blätterteig legen und darin einrollen. Wer will kann noch Kräuter und/oder Zwiebeln mit rein tun. Die überlappenden Ecken mit Eigelb/weiss zusammenkleben. Die Rollen in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben und ca. 20 Minuten backen. Fertig. Kann auch hervorragend nur mit den Finger gegessen werden :-). ** From: jörg_frick%s2@zermaus.zer.sub.org Date: Fri, 01 May 1993 05:16:00 CET Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Jörg Datum: 24.06.1993 Stichworte: ZER, Schafskäse, Blätterteig, Käsegerichte

Stichworte: Käse, Schafskäse, Blätterteig, ZER

Schafskäse in Kräuter-Olivenöl

Für 4 Portionen

Zutaten

- *500 g Schafskäse, frisch*
- *1/2 TL Schwarze Pfefferkörner*
- *1/2 TL Weisse Pfefferkörner*
- *1/2 TL Koriandersamen*
- *2 Zweige Thymian*
- *4 Lorbeerblätter*
- *4 Stiele Fenchelgrün*
- *2 Zweige Rosmarin*
- *2 Zweige Bohnenkraut*
- *Olivenöl; Menge nach Bedarf*

Schafskäse in grossen Würfel schneiden.

Die Schafskäsestücke, Gewürze und Kräuter abwechselnd in ein verschliessbares Glas schichten und mit dem Olivenöl übergiessen, so dass alles abgedeckt ist.

Das Glas verschliessen und den Käse 3 bis 4 Wochen im Öl ziehen lassen, damit er den Geschmack der Gewürze und Kräuter annimmt. * Quelle: Eckart Witzigmann - Kräuter und Knoblauch Teubner 1993 - ISBN 3-7742-2074-3 erfasst von Rene Gagnaux Erfasser: Rene Datum: 16.09.1994 Stichworte: Aufbau, Eingelegtes, Käse, P1

Stichworte: P1, Aufbau, Eingelegtes, Käse

Schafskäse in Pergamentpapier

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 Bögen Butterbrotpapier*
- *Olivenöl zum Einpinseln*
- *400 g Feta-Schafskäse*
- *40 g Butter*
- *Mildes Paprikapulver*
- *1 groß. Eiertomate*
- *2 Spitzpaprikaschoten*

1. Den Backofen auf 250 Grad vorheizen. Je zwei Bögen Butterbrotpapier aufeinanderlegen, das obere Blatt mit Öl einpinseln.

2. Den Schafskäse in vier Scheiben schneiden und auf das Papier legen. Die Butter in Flöckchen daraufverteilen. Auf jede Portion etwas Paprikapulver streuen.

3. Die Tomate und die Paprikaschoten waschen und abtropfen lassen. Die Tomate in vier Scheiben schneiden - dabei den Stielansatz entfernen. Die Paprikaschoten längs halbieren, entkernen und die Stiele entfernen.

4. Auf jede Käseportion je eine Tomatenscheibe und eine Schotenhälfte legen. Das Papier über dem Käse zusammenfalten, an den Seiten gut schliessen, mit kaltem Wasser beträufeln und die Päckchen auf ein Blech legen. In Ofenmitte zehn Minuten backen und heiss im Papier auftragen. Mit Brot als Vorspeise servieren. * Quelle: Stern 33 / 95 von Erika Casparek-Türkkan Erfasser: Datum: 25.09.1995 Stichworte: P4, Käse, Schafskäse

Stichworte: P4, Käse, Schafskäse

Stichworte	Käsegerichte

Schafskäse, lecker eingelegt

Für 4 Portionen

FÜR EIN GROSSES GLAS:

- *1 Honigglas (1kg mit verschliessbarem Klappdeck*
- *400 g milden Schafskäse*
- *3/4 l Färberdistelöl 15 Knoblauchzehen (zwölf bis*
- *fünfzehn!!!) 4 Zwiebeln, mittelgross*
- *1 handvoll frische Kräuter der Provence,*
- *oder entsprechend mehr getrocknete*
- *Pfeffer*
- *Salz*

1. Den Schafskäse in 1 1/2 cm grosse Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und würfeln. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.

2. Alle festen Zutaten - auch Pfeffer, Salz und die Kräuter - in möglichst vielen Lagen abwechselnd in das Glas schichten, dabei mit Zwiebeln als unterster Schicht beginnen.

3. Das Glas mit dem Färberdistelöl bis zum Rand füllen. Etwas warten, bis alle Luft nach oben gestiegen ist und das Glas dann wieder auffüllen.

4. Mindestens drei Tage im Kühlschrank ruhen lassen. Der Schafskäse zieht solange durch und nimmt einen herrlich würzigen Geschmack an.

Schmeckt herrlich auf Tomatenbrot. Dabei ruhig Zwiebeln und Knoblauchzehen mit auf die Tomaten geben.

Das Glas hält sich im Kühlschrank eine- bis zwei Wochen, vorausgesetzt, es ist nicht schon nach zwei Tagen leer. Wegen der grossen Menge Knoblauchs sollten sich soziale Kontakte während der nächsten Tage auf besonders liebe Leute (Schwiegermutter, Chef, Gerichtsvollzieher) beschränken. ** From: tictac@circus.zer.sub.org (Eckard Haupt) Date: Sun, 30 Jan 1994 15:19:54 +0100 Newsgroups: zer.t- netz.essen Erfasser: Eckard Datum: 08.04.1994 Stichworte: Schafskäse, Käsegerichte, Eingelegtes, Zer

Stichworte: Eingelegtes, Käse, Schafskäse, ZER

Schafskäseschneckchen

Für 4 Portionen

Zutaten

- *0.4 Blätterteigscheiben -10x10 cm, a 45 g*
- *0.05 Ei*
- *10 g Schafskäse (Brebiol)*
- *0.05 klein. rote Paprikaschote*
- *Thymian*
- *Schwarzer Pfeffer*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-erfasst von Petra

- Holzapfel

Blätterteig auftauen lassen. Die Paprikaschote entkernen und das Weisse entfernen. In sehr feine Würfelchen schneiden. Den Schafskäse in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken, mit dem Ei verrühren. Die Paprikawürfelchen dazugeben, mit Thymian und Pfeffer abschmecken. Die Masse auf die Blätterteigscheiben verteilen, jede Scheibe einzeln aufrollen und in ca. 1 cm dicke Scheibchen schneiden. 10 Minuten ruhen lassen. Auf mit Backpapier belegten Blechen im vorgeheizten Ofen bei 220°C ca. 15 Minuten backen. Das Käsegebäck kann fertig eingefroren werden. Es sollte vor dem Servieren noch einmal kurz aufgebacken werden.

Stichworte: Pikant, Zum wein

Stichworte	Käsegerichte

Scharf Schmäa, Kochkäs Vom Lehnchen (Saarland)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/2 l kalte Milch*
- *1 Limburger Käse*
- *Salz*
- *2 EL Mehl*
- *Pfeffer*
- *Muskat*
- *30 g Butter*
- *3 Eier*
- *1 EL Kümmel*

Limburger gut waschen, bürsten und klein schneiden. In die kalte Milch legen, etwas Salz dazu, alles unter ständigem Rühren erhitzen. Mehl in wenig Milch glattrühren, in die Käse-Milch einrühren und aufkochen lassen. Pfeffer und Muskat dazu.

Topf vom Herd nehmen und die Butter und 2-3 verrührte Eier unterrühren. Und jetzt den Topf wieder auf den Herd stellen und immer gut rühren bis das Gemisch einmal aufkocht. Vorsicht, der Kochkäs schlägt gerne an, nicht stark aufkochen lassen, sonst gerinnt das Eiweiss.

Tante Lehnchen mischte gerne einen Esslöffel Kümmel drunter und obenauf. Sie verteilte den Käs in Tassen. * Quelle: Oma's Rezeptbuch Seniorengemeinschaft St. Medardus Neuforweiler gepostet Jörg Weinkauf Erfasser: Jörg Datum: 23.11.1996 Stichworte: Käse, Milchprod., Aufbau, Brot, Ei, P1

Stichworte: P1, Aufbau, Brot, Käse, Milch, Eier

Schlemmerrolle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Bd. glatte Petersilie*
- *2 Zwiebeln*
- *50 g Butter*
- *600 g Fleischtomaten*
- *1 TL Gemüse-Hefebrühe-Extrakt*
- *1 Paket Kartoffelpulver für Knödel halb und halb*
- *200 g mittelalter Gouda*

Gewaschene. trockene Petersilie hacken, Zwiebeln fein würfeln, mit Folie abdecken und bei 600 Watt in der Mikrowelle 2 Minuten in Butter dünsten. Hälfte der Zwiebeln herausnehmen und beiseite stellen.

Tomaten kreuzweise einschneiden, auf einem Teller bei 600 Watt 1-2 min. erhitzen, abschrecken, abkühlen und enthäuten. Anschliessend halbieren, entkernen, eine Hälfte würfeln und mit Pertersilie mischen. Davon 1 El. zum Garnieren abnehmen. Rest mit den zur Seite gestellten Zwiebeln mischen.

Restliche grob gehackte Tomaten, ausgelöste Kerne, Gemüsebrühe und ca. 1/8 l Wasser zu den restlichen Zwiebeln geben, alles zugedeckt in der Mikrowelle bei 600 Watt 3 min. garen, durchs Sieb streichen und für die Sauce stehen lassen. Kartoffelpulver in 1/2 l Wasser anrühren, 10 min. quellen lassen, Teig zwischen zwei Folien 1 cm dick ausrollen und zum 35X25 cm grossen Stück schneiden. Obere Folie abziehen, Käse grob reiben (2 El. zum garnieren behalten) und auf dem Teig verteilen. Gemüse-Mischung auflegen und alles von der Schmalseite her aufrollen. Rolle auf eine Platte legen, Käse- mit Gemüserest mischen und aufsetzen.

Zugedeckt in der Mikrowelle bei 600 Watt 8 Minuten garen. Herausnehmen, Sauce um die Rolle giessen und das Ganze nochmals 1 min. erhitzen.

Tip:

Wenn Sie die Schlemmerrolle aufwärmen, nehmen Sie die aufgesetzte Käse-Gemüse-Dekoration herunter und streuen Sie frischen Käse auf. * Aus Frau Antjes Küche Erfasser: Barbara Datum: 23.01.1994 Stichworte: Käsegerichte, Knödel, Mikrowelle

Stichworte: Mikrowelle, Käse, Knödel

Stichworte	Käsegerichte

Schweizer Chäschüchli

Für 4 Portionen

Zutaten

- *100 g Blätterteig*

MMMMM-------------------------------FÜLLUNG---------------------------

60 g (-80 g) Greyerzer, gerieben

2 ts Mehl MMMMM---------------------------------GUSS-----------------------------

1 Ei

1 dl Kaffeerahm

Muskat

Pfeffer

Streuwürze

Blätterteig 2 mm dick auswallen, in kleine eingefettete Förmchen legen, einstechen und kühlstellen. Die Zutaten für die Füllung zusammenmischen, in die Förmchen verteilen. Die Zutaten für den Guss gut verrühren und darüber verteilen.

Etwa 15 Min. bei 250 GradC auf der untersten Rille des vorgeheizten Backofens backen.

Varianten Angedämpfte Zwiebelringe vor dem Käse in die Förmchen füllen.

Vorbereiten Die Förmchen können schon am Vortag mit dem Teig ausgelegt werden und mit dem Käse gefüllt werden. Im Kühlschrank aufbewahren. Den Guss erst vor dem Backen darübergiessen.

Für Eine Grössere Menge 300 g Blätterteig für zwei mittelgrosse Springformen (reicht für 4-5 Personen) und dann sämtliche Mengen mal drei nehmen, also ca 250 g Greyerzer usw.

16.02.1994

Erfasser: Datum: 23.02.1995 Stichworte: Schmankerln, Käse, P1

Stichworte: P1, Käse, Schmankerln

Schweizer Fondue

Für 4 Portionen

Zutaten

- *200 g Emmentaler*
- *400 g Greyerzer*
- *1 Knoblauchzehe*
- *4 TL Speisestärke*
- *300 ml trockenem Weisswein*
- *1 TL Zitronensaft*
- *1 Gläschen Kirschwasser*
- *Pfeffer*
- *Geriebene Muskatnuß*

MMMMM-------------------------------BEIGABE:---------------------------

Weissbrot oder helles

- Graubrot

Gewürzgurken

Essiggemüse

Emmentaler. Greyerzer fein Würfeln oder grob raspeln Knoblauchzehe abziehen, halbieren, einen Fonduetopf damit ausreiben. Speisestärke mit Weisswein anrühren, in dem Fonduetopf auf der Kochstelle zum Kochen bringen, nach und nach den Käse und Zitronensaft hinzufügen, unter ständigem, kräftigem Rühren köcheln lassen, bis eine glatte Masse entstanden ist. Kirschwasser unterrühren, mit den Gewürzen abschmecken, dann das Fondue auf dem Rechaud weiterköcheln lassen. Beigabe: Weissbrot oder heller Graubrot, Gewürzgurken, Essiggemüse. ** Gepostet von Börnie Date: Tü, 27 Dec 1994 Erfasser: Börnie Datum: 22.01.1995

Stichworte:

Stichworte	Käsegerichte

Schweizer Käsefondue

Für 4 Portionen

Zutaten

- *360 g Emmentaler Hartkäse*
- *360 g Gruyere Hartkäse*
- *80 g Sbrinz Extrahartkäse*
- *3/8 l Weisswein; trocken, spritzig*
- *1 TL Frischer Zitronensaft*
- *4 TL Mondamin*
- *1 cl Kirschwasser 40%*
- *1 Knoblauchzehe (od. mehr)*
- *Pfeffer*
- *Paprika*
- *Muskatnuss*
- *Brot; in Würfel geschnitten*

(200 Gramm Käse pro Person)

Das Caquelon wird mit einer (oder wenn sie es möchten mit mehreren) saftigen Knoblauchzehe(n) ausgerieben.

Jetzt kommt das Wichtigste: Der Käse. Sie nehmen die Fondue-Spezialmischung wie oben pro Person 150-200 Gramm (für kräftige Esser 200 Gramm).

Den bereits geraffelten Käse mit einem flachgestrichenen Teelöffel voll Maizena pro Portion im Caquelon vermischen. (Also 4 Teelöffel auf ca. 800 Gramm Käse) .

Spritzigen, leicht sauren Weisswein dazugiessen. (Auf 800 Gramm Käse 4 dl.)

1 Teelöffel voll frischen Zitronensaft hinzufügen. Er gibt dem Wein die nötige Säure, so dass sich das Fondue sämig bindet.

Bei guter Hitze und unter ständigem Umrühren aufkochen lassen.

Das traditionelle halbe Glas Kirschwasser zugeben.

Mit Pfeffer, Paprika und Muskatnuss würzen.

Das Fondue ca. 3-4 Minuten unter stetem Rühren weiterkochen lassen und sofort servieren.

Bei jedem Eintauchen mit dem Brotwürfel gut umrühren.

Das Rechaud so einstellen, dass das Fondue während des ganzen Essen leicht weiterköchelt.

Erfasser: Datum: 09.11.1994 Stichworte: Käse, Hauptspeise, P4

Stichworte: Hauptgericht, P4, Käse

Stichworte	Käsegerichte

Seitan mit Scheese gefüllt

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Seitanblock*
- *4 Scheib. Scheese*
- *Mehl*
- *Sojamilch*
- *Kräutersalz*
- *Pfeffer*
- *Paniermehl*
- *Öl*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-- Gepostet von Felix

- Weber - 03.08.1994

Scheese ist die Bezeichnung für die diversen veganen Soja-Käsesorten der Firma Bute Island Foods, die es seit kurzem in Deutschland gibt. Den Seitanblock an 3 Seiten mit einem scharfen Messer aufschneiden und 1 Scheibe Scheese hineinlegen (Der Seitan kann je nach Geschmack im Innern mit wenig Senf bestrichen werden, auch eine hauchdünne Scheibe Räuchertofu kann dazu gegeben werden). Aus Mehl und Sojamilch einen dickflüssigen Brei bereiten, dem etwas Kräutersalz und Pfeffer beigegeben wird. In dieser Masse die gefüllten Seitan-Scheiben wälzen (der vegane Käse darf nicht heraus- gucken), anschliessend in Paniermehl wälzen. In Öl goldbraun ausbraten.

Stichworte: Getreide, Vegan

Sektfondue

Für 4 Portionen MMMMM-------------------------------ZUTATEN---------------------------

125 g Greyerzer Käse

250 g Emmentaler Käse

1/8 l Trockener Weisswein

1 ts Zitronensaft

2 ts Kartoffelmehl; gestrichen

1 tb Wasser

1 Piccoloflasche Sekt;

- trockener

3 Spur weisser Pfeffer;

- a.d. Mühle

1 Stangenweissbrot

1 cn Spargelstücke

Die beiden Käsesorten raspeln oder reiben und mischen.

Den Wein und den Zitronensaft in die Caquelon geben und lauwarm werden lassen. Dann den Käse nach und nach zugeben und rühren bis der Käse sich zu lösen beginnt.

Unter kräftigen Rühren mit dem Holzlöffel aufkochen. Die Speisestärke mit dem Wasser glattrühren, unter die Käsemasse geben. Dabei immer in Form einer Acht rühren, damit der Käse keine Fäden ziehen kann.

Ist die Masse dick-cremig geworden, bei Tisch den Sekt hineinrühren. Auf dem Rechaud wieder erhitzen und mit Pfeffer übermahlen.

Beilagen:

Die Fondue wird mit den Weissbrotwürfeln aufgetunkt, am besten zusammen mit den Spargelstücken.

Anmerkung

Gerade bei dieser durch das Sektmousseux gelockerten Fondue sollte man beim Stippen kräftig rühren! * Quelle: Posted by K.-H. Boller Bollerix@Wilam.North.De Erfasser: Bollerix Datum: 13.03.1995 Stichworte: Käse, Geschmolzenes, Sekt, P2

Stichworte: Wein, Sekt, Käse, Geschmolzenes, P2

SELLERIE-ROQUEFORT-AUFSTRICH

Für 4 Portionen

Zutaten

- *600 g Sellerie, roh*
- *400 g Roquefort, durchgepresst*
- *320 g Butter*
- *Zitronensaft*
- *Salz*
- *Pfeffer*

QUELLE :UNBEKANNT

- *konvertiert aus ASCII-Text angepasst*
- *durch Peter Mess*

Butter schaumig rühren und mit geschälter geriebener Sellerie und durchgepresstem Roquefort vermischen. Würzen.

Stichworte: Aufstrich

Spanische Crostata

Für 4 Portionen

Zutaten

- *300 g Schafskäse*
- *10 EL Weisswein*
- *Salz*
- *Pfeffer, weiss, frisch gemahlen*
- *3 Knoblauchzehen*
- *1 TL Oregano*
- *4 Roggenbaguettescheiben*
- *2 EL Olivenöl*
- *1 Eigelb*
- *2 EL Petersilie, gehackte*

Käse durch ein grosses Sieb streichen, mit Wein und Eigelb verrühren.

Salz, Pfeffer, zerdrückten Knoblauch und Oregano daruntermischen. Brot mit Öl beträufeln und mit der Käsemischung bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 250Grad C drei Minuten überbacken.

Mit Petersilie bestreuen.

Erfasser: Joachim Datum: 22.03.1995 Stichworte: Spanisch, Käse, Pikant, P2

Stichworte: Spanien, Pikant, Käse, P2

Stilton-Creme mit Brunnenkresse

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2/3 Timbaleform (400 ml Inhalt)*
- *1 Bd Brunnenkresse*
- *200 g Stilton*
- *100 g Creme double*

Die Timbaleform leicht mit Öl ausstreichen. Danach die Brunnenkresse waschen und von den Stielen zupfen. 1 Bund grob hacken, Rest beiseite legen.

300 g Stilton-Käse in eine Schüssel reiben, 150 g Creme double dazugeben und 2 Minuten pürieren. Die gehackte Brunnenkresse dazugeben und noch mal pürieren.

Die Masse in die Form füllen und abgedeckt 4 Stunden kalt stellen.

Auf eine Platte stürzen und mit der restlichen Brunnenkresse garnieren.

Dazu passen Cracker und roter Portwein. ** Gepostet von: Stefan Redel Erfasser: Stefan Datum: 11.07.1996 Stichworte: Käse, Party, Stilton, Brunnenkresse, P6

Stichworte: P6, Käse, Brunnenkresse, Stilton, Party

Stichworte	Käsegerichte

Super Knobatzder

Für 4 Portionen

Zutaten

- *300 g reifer Camembert*
- *100 g weiche Butter; (50 - 100 g je nach Geschmack) 6*
- *Knoblauchzehen; (die grossen Dinger nehmen)*
- *2 EL Trockener Weisswein*
- *Salz*
- *schwarzer Pfeffer; frisch aus der Mühle*
- *1 Pr. Muskatnuss; frisch gerieben*
- *1 EL Pistazien; gehackt*

Den Camembert mit der Gabel zerdrücken und mit Butter mischen.

Den Knoblauch schälen und durch die Knoblauchpresse dazudrücken. Den Käse mit dem Weisswein vermischen und mit Salz, Pfeffer und dem Muskat kräftig abschmecken.

Zum Schluss die Pistazien unterheben. Am besten über Nacht im Kühlschrank so richtig durchziehen lassen. Auf geröstetem Brot schmeckt er mir am besten. Ein dunkles Weissbier dazu - mmmmmhh!! ** From: BOLLERIX@WILAM.north.de (K.-H. Boller) Date: Sun, 28 Aug 94 17 Erfasser: Bollerix Datum: 15.09.1994 Stichworte: Käsegerichte, Camembert, P4

Stichworte: P4, Käse, Camembert

Stichworte	Käsegerichte

Tessiner Fondue I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 reife Cham pignon-Camembert -Halbmonde (200g)*
- *466 g vollfetter Schnittkäse (Schwiezer, Holländer*
- *2/3 Tasse Milch*
- *1/3 Tasse Flüssige Butter*
- *1/3 TL Weißer Pfeffer*
- *2/3 gestr. Tl. Paprikapulver edelsüss*
- *1/3 Tasse sehr fein gewürfelte Zwiebeln*
- *16 Weissbrotscheiben*

Den Camembert mehrere Stunden vor dem Verwenden aus dem Kühlschrank nehmen und warm stellen, weil der Käse fast fliessen soll. Den Schnittkäse grob raspeln, am bestem mit einer Rohkostreibe, und den Camembert in Würfel schneiden. Die Käseraspel und -würfel mit der Milch, der Butter, den Gewürzen und den Zwiebelwürfeln in einen irdenen Fonduetopf geben. Den Topf auf den Herd stellen und den Käse zum Schmelzen bringen. Das Fondue muss richtig erhitzt und dabei mit dem Schneebesen immer kräftig gerührt werden. Falls nötig, noch Milch zufügen. Das Fondue muss dickflüssig sein. Weissbrotscheiben in Würfel schneiden und das Fondue auf dem Spiritusbrenner auf den Tisch stellen. Die Weissbrotwürfel einzeln auf die langen Fonduegabeln stecken, in das Fondue tauchen, dabei kräftig umrühren, und essen.

Dazu passt: Bier ** Gepostet von Sabine Sellien Date: Fri, 25 Nov 1994 Erfasser: Sabsi Datum: 02.02.1995 Stichworte: Fondue, Käsegerichte, Käsefondue, P6

Stichworte: P6, Käse, Fondue, Käsefondue

Stichworte	Käsegerichte

Tessiner Fondue II

Für 4 Portionen MMMMM-------------------------------ZUTATEN---------------------------

1/2 l Tomatensaft

300 g Emmentaler

300 g Greyerzer

1 Knoblauchzehe;

- durchgepresst

1 ts schwarzer Pfeffer; frisch

1 Spur Gewürzsalz

1/2 ts Oregano; gerebelt

1/2 ts Basilikum; getrocknet

1/2 ts Thymian; getrocknet

3 tb Süsse Sahne

3 tb Stärkemehl; Kartoffelmehl

2 Baguette; ca. 1kg

Den Tomatensaft in der Fonduekachel erhitzen. Unter Rühren den geraffelten Käse zufügen und schmelzen lassen. Würzen mit Knoblauch, Pfeffer, Oregano, Basilikum und Thymian. In der Sahne das Stärkemehl verquirlen und damit die Fondue binden, indem man sie noch einmal aufkochen lässt. Mit Weissbrot servieren.

Sehr pikant wird diese Fondue, wenn man ein Drittel des Tomatensaftes durch Sangria ersetzt.

Möglich ist auch - wenn man keine Sangria verwendet - eine Zusatzwürzung durch einige Spritzer Tabasco. * Quelle: Vererbt posted by K.-H. Boller Bollerix@Wilam.north.de Erfasser: Bollerix Datum: 09.03.1995 Stichworte: Käse, Geschmolzenes, Fondue, P4

Stichworte: P4, Käse, Geschmolzenes, Fondue

Tete de Moine mit Feigensalat

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Feigen, frische*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *1 EL Rotweinessig*
- *3 EL Portwein, rot*
- *12 Tete de Moine Käserosetten*
- *12 Walnusskerne*
- *Friseesalat*

Feigen waschen und in Scheiben schneiden. Salz, Pfeffer, Essig und Wein mischen. Feigen darin 10 Minuten einlegen und abtropfen lassen.

Käse auf den Tellern anrichten, mit Feigen, Nüssen und Salat garnieren. Salat mit Marinade beträufeln.

Tete de Moine ist ein halbfester Schnittkäse aus der Schweiz. Mit der Girolle, einem speziellen Schneidegerät, lässt sich Tete de Moine kreisförmig abhobeln.

Erfasser: Joachim Datum: 22.03.1995 Stichworte: Schweiz, Käse, Dessert, P4

Stichworte: Schweiz, P4, Dessert, Käse

Tomaten-Fondue I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *200 g Emmentaler Käse*
- *200 g Greyerzer Käse*
- *1 Knoblauchzehe*
- *1/4 l Weisswein, herb*
- *1 EL Speisestärke*
- *2 EL Zitronensaft*
- *2 EL Sahne*
- *2 EL Tomatenmark*
- *1/4 TL Oregano*
- *Salz*
- *1/8 l Sahne*

Käse raspeln, Knoblauchzehe abziehen, halbieren und einen Fonduetopf damit ausreiben. Den Weisswein im Topf zum Kochen bringen, nach und nach Käse zufügen, unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis eine gleichmässige Masse entstanden ist.

Speisestärke mit Zitronensaft und 2 El. Sahne anrühren und damit das Fondue binden. Tomatenmark und Oregano unterrühren, verrühren und mit Salz abschmecken, 1/8 l Sahne hinzufügen und die Masse auf dem Rechaud weiterköcheln lassen.

Dazu reicht man: Salat, Grau- oder Weissbrot und herben Weisswein oder Schwarztee.

17.01.1994

Erfasser: Datum: 31.03.1995 Stichworte: Fondue, Käse, P4

Stichworte: P4, Käse, Fondue

Tomaten-Käse-Carpaccio

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 groß. Tomaten; ca. 160g*
- *4 TL Kapern; a.d. Glas*
- *250 g Sbrinz; ersatzweise*
- *junger Parmesan*
- *2 1/2 EL Balsamicössig*
- *5 EL Olivenöl*
- *Salz*
- *schwarzer Pfeffer; f.a.d.M.*

Tomaten waschen, trockenreiben, halbieren, Stielansatz entfernen. Das Tomatenfruchtfleisch in sehr kleine Würfel schneiden. Die Kapern abtropfen lassen.

Den Käse mit einem guten Käsehobel oder einem Sparschäler in dünne Streifen hobeln bzw. schneiden. Die Käsestreifen sternförmig auf vier Desserttellern anordnen. Die Tomatenwürfel und Kapern vermischen und über den Käsestreifen verteilen.

Den Balsamicössig, das Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer zu einer pikanten Marinade verrühren. Über das Käse- Carpaccio träufeln. Alles mit reichlich frischgemahlenem Pfeffer bestreuen.

Dazu frische Baguette oder getoastete Weissbrotscheiben servieren und vielleicht einen spritzigen Weisswein. * Quelle: posted and modified by K.-H. Boller, 22.01.96 Erfasser: K.-H. Datum: 06.02.1996 Stichworte: Imbiss, Käse, Gemüse, Tomaten, P4

Stichworte: Gemüse, P4, Imbiss, Tomaten, Käse

Tomatengangerl

Für 4 Portionen

Zutaten

- *10 g Butter*
- *1 Ei*
- *100 g Quark*
- *50 g Bavaria blu*
- *10 g Parmesan*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Muskat*
- *50 g Weissbrot*
- *2 EL Öl*
- *1 kg reife Tomaten*
- *3 EL Butter*
- *1 Zwiebel*
- *2 Knoblauchzehen*
- *1 Stengel Thymian*
- *1 Bd. Basilikum*
- *1 TL Zucker*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *50 ml Schlagsahne*

Stichworte: Bergader

Tunfisch-Tomaten-Gratin

Für 4 Portionen

Zutaten

- *750 g kleine Tomaten*
- *20 g Butter*
- *2 Dos. Tunfisch*
- *Pfeffer*
- *Salz*
- *einige Rosmarinnadeln*
- *50 g schwarze Oliven*
- *150 g Pikantje von Gouda*
- *Schnittlauchröllchen*

Gehäutete Tomaten in eine Hitzefeste Form setzen. Abgetropften, zerpflückten Tunfisch dazwischen verteilen, mit Pfeffer und Salz würzen und Rosmarinnadeln aufstreuen. Oliven auflegen, geriebenen Käse darüber verteile und ca. 15-20 min. bei 200GradC in Backofen gratinieren. Vor dem Servieren mit Schnittlauch bestreuen.

* Aus Frau Antjes Küche ** Gepostet von Lothar Schäfer Date: Mon, 5 Sep 1994 Erfasser: Lothar Datum: 23.01.1994 Stichworte: Käsegerichte, Tomaten, Tunfisch, Gratins

Stichworte: Gratins, Tomaten, Käse, Tunfisch

Stichworte	Käsegerichte

Über Ziger und Schabziger

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Ziger*
- *Schabziger*

Schabziger - oft einfach Ziger genannt: ältester schweizer Markenartikel.

Weisser Ziger wird auf den Glarner Alpen seit dem 8. Jahrhundert hergestellt. Grün wurde er erst später, als im Mittelalter das Glarnerland dem Kloster Säckingen untertan wurde. Ein Grossteil der Abgabe bestand aus Ziger, der inzwischen mit Blauklee gewürzt wurde. Was die Mönche von diesem Glarner Kräuterkäse nicht selber verspeisten, verkauften sie weiter. Und zwar hauptsächlich entlang dem Rhein und dann der Nord- und Ostseeküste folgend. Das erklärt, warum der Schabziger in Holland und bis ins Baltikum hinein so beliebt war. Er wurde nie wie ein normaler Käse gegessen, sondern immer zum Würzen verwendet. Um ihn vor Nachahmungen zu schützen, prägten ihm die Säckinger Mönche ab 1463 das erste schweizer Markenzeichen überhaupt ein.

Bis zum letzten Jahrhundert gab es praktisch in jedem Glarner Dorf eine Zigerkäserei. Und es gab die Ziger-Mannli, die von Glarus aus über Land zogen, um ihre Spezialität zu verkaufen.

Ziger wird bis in Amerika und Australien exportiert: Dort wird der für Englischsprachige Unaussprechliche unter dem Namen 'Sap Sago' verkauft. 1846 soll der Inhaber eines New Yorker Drugstores seinen Lehrling beauftragt haben, den damals noch in neutrales Pergamentpapier gewickelten Schabziger anzuschreiben. Und der kombinierte einfach den Begriff für grünen Pflanzensaft 'sap', mit dem für die bei unseren Grossmüttern noch sehr beliebte Palmstärke 'sago'.

Ziger wird immer aus Kuhmilch hergestellt.

Erich Grasdorf beschreibt die Schabziger-Herstellung:

(...) Im Kessel köcheln 250 Liter Magermilch. Werner Helmer macht die Ofentür auf, schwenkt den Kessel an einem Hebearm vom Feuer, kurbelt ihn auf die für ihn richtige Arbeitshöhe. (...) Und dann kann's losgehen mit dem Zigern.

Elmer füllt den Etscher oder Sauer aus der Branke ab. <>, sagt er, <> Das heisst: Mit einer Joghurt-Mutter wird - ähnlich wie beim Essig oder Kefir - selbst neuer Etscher angesetzt.

Zuerst muss Elmer die Schwebeasche der Holzfeuerung und den Milchschaum abschöpfen. Er verdünnt den Etscher mit etwas Schotte vom Vortag und rührt ihn dann ganz langsam und behutsam in die Milch. Ein festes Mass hat Elmer nicht. Er arbeitet nach Gefühl (...) Elmer rührt und rührt (...) Nach einiger Zeit färbt sich die Milch gelblich und beginnt zu gerinnen. Elmer schaufelt die geronnene Masse in Gebsen. Die Flüssigkeit läuft ab. Bevor der Ziger kalt werden kann, wird er in den Keller gebracht und im Holzsilo gelagert. Der Deckel wird mit Steinen beschwert.(...)

Werner Elmer zigert auf der Alp Obererbs oberhalb von Elm.(...) * Quelle: Erich Grasdorf, in Orella Heft 6, 1994 Erfasst von Rene Gagnaux - 20.05.1994 Erfasser: Rene Datum: 10.06.1994 Stichworte: Käse, Info, Schabziger, P1

Stichworte: P1, Käse, Informationen, Schabziger

Überbackene Schweinefilets

Für 4 Portionen

Zutaten

- *600 Schweinefilet*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *2 Birnen*
- *1 Nelke*
- *4 dl Weisswein*
- *1/2 Zimtstange*
- *80 g Zucker*
- *300 g Bavaria blu*
- *100 ml Sahne*
- *Pfefferkörner (weiss)*
- *50 ml Brühe*
- *Öl*

Filet in Medaillons schneiden, leicht klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Birnen schälen, halbieren, entkernen, Weißwein, Zucker, Nelke und Zimt zu den Birnen geben und aufkochen, im Sud abkühlen. Filets von beiden Seiten gut anbraten, auf ein Gitter setzen. Zum Bratensatz die zerdrückten Pfefferkörner geben, langsam rösten. Mit Brühe und Sahne ablöschen, abschmecken, passieren. Birnen in Scheiben schneiden, auf die Filets legen, den Bavaria blu (in Streifen geschnitten) darüber legen und überbacken. Mit der Pfeffersosse und Nudeln oder Kartoffeln servieren. :Quelle : Internet www.Bergader.de Stichworte: Bergader

Stichworte	Käsegerichte

Überbackener Ziegenkäse mit Tomatenconcasse

Für 4 Portionen

Zutaten

- *400 g Ziegenkäse; (Rolle)*
- *500 g Tomaten*
- *1/2 TL Thymian, getrocknet*
- *1/2 TL Rosmarin, getrocknet*
- *2 Knoblauchz ehen;durchgepresst*
- *2 Schalotten; klitzeklein geschnitten*
- *Olivenöl; zum Andünsten*
- *1/2 TL Tomatenmark Salz*
- *1 Spur Zucker*

Tomatenconcasse ist einfacher gesagt: enthäutete und entkernte Tomaten. Hierbei stört keine Schale und kein verwässertes Kerngehäuse.

ZUBEREITUNG:

Für meine Version wird das Fleisch in fingerkuppengrosse Stücke geschnitten und mit den Aromastoffen Thymian, Rosmarin, Knoblauch, Schalotte und etwas Tomatenmark höchstens 20 Minuten leicht geschmort, bei geöffnetem Deckel.

Hinterher lässt man das geschmorte Tomatenconcasse leicht auskühlen, plaziert einen grossen Löffel davon auf einen Teller und gibt den überbackenen, in Scheiben geschnittenen Ziegenkäse dazu.

Beim Käse sollte es sich um die weichere Art von Ziegenkäse handeln. Es gibt ihn als Rolle - mit und ohne Asche versehen - in jedem Käseladen. Er sollte noch möglichst fest sein, so lässt er sich besser überbacken.

Das Überbacken ist recht einfach: Backofen auf 200 GradC (wenn möglich mit Oberhitze) erhitzen, die Käsescheiben auf ein geöltes Backblech legen und in den Ofen schieben, bis der herrlich duftende Ziegenkäse verläuft.

Dazu schmeckt ein Fladenbrot und trockener Weisswein. * Quelle: NORDTEXT 28.10.94 Erfasst: Ulli Fetzer 2:246/1401.62 Erfasser: Ulli Datum: 18.11.1994 Stichworte: Käse, Überbacken, Ziegenkäse, Tomate, P4

Stichworte: P4, Tomate, Käse, Ziegenkäse, Überbacken

Stichworte	Käsegerichte

Überbackenes Renkenfilet

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Renkenfilets ; ohne Haut*
- *und Gräten*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *2 Eigelb*
- *Weisswein ; etwas*
- *2 EL Weissbrotbrösel*
- *50 g Butter ; geklärt flüssig*
- *100 g Bergader Edelpilz*
- *Kerbel ; etwas fein gehackt*
- *50 ml Brühe*
- *50 ml Sahne*
- *1 EL Butter*
- *2 EL gemischte, feingehackte*
- *Kräuter (Petersilie,*
- *Estragon, Basilikum,*
- *Kerbel)*

Eigelb in einer Rührschüssel über dem Wasserbad mit etwas Weisswein schaumig aufschlagen, wie bei einer Sauce Hollandaise. Danach langsam die geklärte Butter unterschlagen, Weissbrotbrösel unterheben und zum Schluss den durch ein Sieb gestrichenen Bergader Edelpilz und Kerbel untermischen. Die Renkenfilets leicht mit Salz und Pfeffer würzen, auf ein gebuttertes Blech setzen und die Gratinmasse gleichmässig auftragen. Unter dem Salamander oder Grillstufe im Backofen ca. 4-5 Min. überbacken. Wenn die Bergader Edelpilz-Masse eine schöne, goldbraune Farbe bekommen hat, sind die Renkenfilets gar. Brühe, Butter und Sahne zusammen aufkochen lassen, gut mit Salz und Pfeffer abschmecken, die gemischten, gehackten Kräuter beigeben, das Ganze nochmals kurz aufkochen lassen und mit einem Stabmixer aufmixen. Die Sosse auf einen Teller geben und die überbackene Renke dazu anrichten. :Quelle : Internet www.Bergader.de Stichworte: Bergader

Stichworte	Käsegerichte

Vollkornfladen mit Schafskäsefüllun

Für 4 Portionen MMMMM--------------------------------TEIG----------------------------

250 g Weizenvollkornmehl

1 Würfel Hefe

1/8 l lauwarmes Wasser

1/2 ts Salz

60 g Butter MMMMM------------------------------FÜLLUNG--------------------------

2 Knoblauchzehen (zerdrückt)

1 tb grober Pfeffer

1 tb grobes Salz

2 tb frische, gehackte Kräuter

400 g Schafskäse

250 g Sahne MMMMM--------------------------ZUM BESTREICHEN----------------------

1 Eigelb

2 tb Milch

Aus den Zutaten wie gewohnt einen (festen) Hefeteig zubereiten. Teig 30-60 Minuten gehen lassen. Den Teig zu einer Rolle formen und in 20 Stücke teilen. Stücke zu runden Platten rollen. Fladen auf ein Backblech legen. Eigelb mit der Milch verrühren und die Fladen damit einstreichen. Knoblauch, Gewürze und Kräuter mischen und 10 Fladen dick bestreuen.

Bei 220 Grad ca. 10 Minuten backen.

Schafskäse mit einer Gabel zerdrücken und mit der steifgeschlagenen Sahne verrühren. Zwischen je 2 Fladen geben.

Tips: Klingt doch gut oder? * Hardy und Marion ** Das Olgastrassen-Kochbuch von Barbara Burr Bitte geben Sie diese Rezepte immer nur als Gesamtheit weite Anregungen bitte an burr@rus.uni-stuttgart.de Erfasser: Barbara Datum: 16.09.1993 Stichworte: Olgastrasse, Backofen, Mehlspeisen, Käsegerichte, Schafskäse

Stichworte: Käse, Mehlspeisen, Backofen, Olgastrasse

Vollwert-Käseschnittchen

Für 4 Portionen

Zutaten

- *200 g Zwiebel*
- *40 g Butter*
- *200 g Grahamschrot*
- *175 g Hartweizengrütze*
- *3/4 l Gemüsebrühe*
- *2 EL Sonnenblumenkerne*
- *4 Knoblauchzehen*
- *Frischgemahlenen Pfeffer*
- *4 Eier*
- *1/4 l Schlagsahne*
- *Salz*
- *200 g Litedamer*
- *Thymianblättchen*

(8-10 Portionen)

Zwiebel schälen, würfeln, in der Butter glasig dünsten. Schrot und Grütze unterrühren, die Brühe zugiessen. Kurz aufkochen und zugedeckt 15 Minuten ausquellen lassen. Sonnenblumenkerne dazugeben. Mit Pfeffer und gepressten Knoblauch würzen. Eier mit 100 ml Sahne verquirlen, unterrühren und mit Salz abschmecken. Masse auf ein gefettetes Saftblech streichen. Mit geraspeltem Litedamer und Thymian bestreuen. Restliche Sahne darüberträufeln. Bei 200 Grad (Gas 3) auf dem Backofenboden 25-30 Minuten backen.

Erfasser: Datum: 05.04.1995 Stichworte: Vollwert, Käse, P8

Stichworte: P8, Vollwert, Käse

Stichworte	Käsegerichte

Waadtländer Fondue

Für 4 Portionen MMMMM-------------------------------ZUTATEN---------------------------

1 Knoblauchzehe

1/2 l herber Weisswein; Dorin

- oder - Fendant

600 g Greyerzer Käse; - grob

- geraffelt

2 Spur weisser Pfeffer;

- f.a.d.M.

2 Spur Muskatnuss; frisch

- gerieben

4 tb Stärkemehl

2 cl Kirschwasser

1 kg Baguette

Die Knoblauchzehe in dünne Scheibchen schneiden und in der Butter - in der Fonduekachel - hellgelb werden lassen, dann die Knoblauchstückchen herausfischen, Wein und danach Käse zugeben. Ständig rühren, würzen mit Pfeffer und geriebener Muskatnuss, schliesslich mit dem in Kirschwasser aufgelösten Stärkemehl binden.

Waadtländer Fonduespezilisten bestehen darauf, dass der verwendete Greyerzer von verschiedenen Käselaiben stammen muss, die sich in unterschiedlichen Reifegraden befinden. * Quelle: skimmed & modified posted by K.-H. Boller Bollerix@Wilam.north.de Erfasser: Bollerix Datum: 09.03.1995 Stichworte: Fondue, Käse, Geschmolzenes, Schweiz, P4

Stichworte: Schweiz, P4, Käse, Geschmolzenes, Fondue

Waadtländer Ramequin

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 Scheibe Kastenweissbrot, 1 cm dick*
- *2 dl Weisswein*
- *8 Scheibe Emmentaler in der*
- *Grösse der Brotscheiben(5 mm dick)*
- *Butter für die Form*

MMMMM--------------------------------GUß:-----------------------------

2 Eier

3 dl Milch

Muskatnuss

Salz

Pfeffer

Die Brotscheiben mit Weisswein beträufeln, mit je einer Käsescheibe belegen und dachziegelartig in eine ausgebutterte, flache Gratinform legen. Die Zutaten für den Guss verquirlen und über die Brotscheiben verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad Celsius 20 bis 30 Minuten backen Dieses Gericht kann auch mit Schinkenscheiben angereichert werden. * Quelle: Chäs Chuchi 11/87 erfasst von Daniel Brack Erfasser: Daniel Datum: 14.11.1995 Stichworte: Käse, P4

Stichworte: P4, Käse

Stichworte	Käsegerichte

Waadtländische Käsefondue

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Knoblauchzehe*
- *3/8 l Waadtländischen Weisswein ersatzweise sehr*
- *trockenen Weisswein*
- *700 g Greyerzer Käse; evtl mehr grob geraspelt. Eine*
- *Mischung aus 2 bis 3, versch. lang ausgereiften*
- *Sorten nehmen.*
- *1/2 dl Kirsch*
- *4 TL Maisstärke*
- *Pfeffer*
- *Muskatnuss*
- *Halbweissbrot; in grobe Würfel geschnitten*

Für die, die es nicht wissen: Greyerzer Käse ist NICHT der mit den grossen Löchern (das ist Emmentaler), sondern der mit den KLEINEN - oft auch OHNE - Löchern. Sehr wichtig für eine gute Fondue ist der sogenannte 'caquelon': es ist ein emaillierter Gusseisentopf. Nur damit kann man vermeiden, dass die Fondue örtlich überhitzt wird. Den 'caquelon' innen mit dem Knoblauch einreiben, bzw. - falls man Knoblauch gerne hat - die Knoblauchzehe(n) grob hacken und in den 'caquelon' tun. Weisswein dazu giessen und lauwarm werden lassen; Käse hinzufügen und UNTER STAENDIGEM RUEHREN schmelzen lassen. Die Temperatur steigern - nicht zu schnell - bis zum Kochen. Die Maisstärke mit dem Kirsch anmachen und unter Rühren zu der Käsemischung hinzufügen. Mit Pfeffer und Muskatnuss würzen. Noch kurz aufkochen. Auf ein Rechaud stellen und so einstellen, dass die Käsemischung nur noch leise köchelt - und mit dem Essen anfangen (Brotwürfel auf der Gabel aufspiessen und in die Fondue tauchen).

Es gibt natürlich eine Unmenge an traditionellen Käsefondue- Rezepten, wobei die Käsesorte und/oder der Wein variiert wird: Z.B.: - Freiburgische Fondue: wird ohne Wein gemacht. Man nimmt eine ganz spezielle Käsesorte - der 'Vacherin de Fribourg' und vermischt ihn nur mit Wasser. Schwierig zu machen (und schwierig zu verdauen, da der 'Vacherin' sehr viel Fett enthält). - Neuenburgische Fondue: lässt sich wie die waadtländische Fondue zu- bereiten, man nimmt aber eine Mischung aus Greyerzer und Emmentaler (halb/halb) und - natürlich - einen Weisswein aus dem Kanton Neuenburg.

Stichworte: Fondue

Waadtländische Käsefondue I

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Knoblauchzehe*
- *3/8 l Waadtländischen Weisswein ersatzweise sehr*
- *trockenen Weisswein*
- *700 g Greyerzer Käse; evtl. mehr grob geraspelt. Eine*
- *Mischung aus 2 bis 3, versch. lang ausgereiften*
- *Sorten nehmen.*
- *1/2 dl Kirsch*
- *4 TL Maisstärke*
- *Pfeffer*
- *Muskatnuss*
- *Halbweissbrot; in grobe Würfel geschnitten*

Für die, die es nicht wissen: Greyerzer Käse ist Nicht der mit den grossen Löchern (das ist Emmentaler), sondern der mit den Kleinen - oft auch ohne - Löchern.

Sehr wichtig für eine gute Fondue ist der sogenannte 'caquelon': es ist ein emaillierter Gusseisentopf. Nur damit kann man vermeiden, dass die Fondue örtlich überhitzt wird.

Den 'caquelon' innen mit dem Knoblauch einreiben, bzw. - falls man Knoblauch gerne hat - die Knoblauchzehe(n) grob hacken und in den 'caquelon' tun. Weisswein dazu giessen und lauwarm werden lassen; Käse hinzufügen und unter Ständigem Rühren schmelzen lassen. Die Temperatur steigern - nicht zu schnell - bis zum Kochen. Die Maisstärke mit dem Kirsch anmachen und unter Rühren zu der Käsemischung hinzufügen. Mit Pfeffer und Muskatnuss würzen. Noch kurz aufkochen. Auf ein Rechaud stellen und so einstellen, dass die Käsemischung nur noch leise köchelt - und mit dem Essen anfangen (Brotwürfel auf der Gabel aufspiessen und in die Fondue tauchen).

Es gibt natürlich eine Unmenge an traditionellen Käsefondue- Rezepten, wobei die Käsesorte und/oder der Wein variiert wird:

z.B.:

- Freiburgische Fondue: wird ohne Wein gemacht. Man nimmt eine ganz spezielle Käsesorte - der 'Vacherin de Fribourg' und vermischt ihn nur mit Wasser. Schwierig zu machen (und schwierig zu verdauen, da der 'Vacherin' sehr viel Fett enthält).

- Neuenburgische Fondue: Lässt sich wie die waadtländische Fondue zu- bereiten, man nimmt aber eine Mischung aus Greyerzer und Emmentaler (halb/halb) und - natürlich - einen Weisswein aus dem Kanton Neuenburg.

Erfasser: Rene Datum: 30.01.1996 Stichworte: Käse, Fondue, P4

Stichworte: P4, Käse, Fondue

Waginger Käseplatzerl

Für 4 Portionen

Zutaten

- *100 g Bonifaz Pfeffer*
- *50 g Bergader Edelpilz*
- *1 Ei*
- *30 g Butter*
- *20 g Bergader Almkäse ; gerieben*
- *50 g Weissbrotbrösel*
- *1 Bd. Schnittlauch*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Muskat*
- *Öl ; oder Butterschmalz*

Den Bonifaz Pfeffer und den Bergader Edelpilz durch ein Sieb streichen und gut vermischen. Ei und flüssige Butter hinzufügen. Den geriebenen Bergader Almkäse und die Weissbrotbrösel beigeben, alles gut vermischen. Schnittlauch fein schneiden und hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat gut abschmecken. Die Masse ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur (nicht zu warm) stehen lassen. Danach aus der Masse ca. 8 gleich grosse Taler formen und in heissem Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Kurz auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salat der Saison servieren.Guten Appetit! :Quelle : Internet www.Bergader.de :Erfasser : Roland Pötschke Stichworte: Bergader

Stichworte	Käsegerichte

Waginger Nudeln

Für 4 Portionen

Zutaten

- *300 g Mehl*
- *150 g Hartweizengries*
- *3 Eier*
- *3 Eigelb*
- *1 EL Öl*
- *Salz*
- *Muskat*
- *Mehl ; zum Ausrollen*
- *300 g Bavaria blu*
- *150 g Sahne*
- *1 Eigelb*
- *2 EL Petersilie ; gehackt*
- *1/4 Knoblauchzehe*
- *1 Lauch*
- *1 Karotte*

Lauch und Karotte putzen, in breite Streifen schneiden, in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Teig anrühren und in einer Frischhaltefolie 1 Stunde kalt stellen. Die Sahne kurz aufkochen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Knoblauch abschmecken. Bavaria blu in zwei Teilen unter die Sahne geben. Den Teig ausrollen und in 1-2 cm breite und 2-3 mm dicke Streifen schneiden. In leichtem Salzwasser 4-6 Min.abkochen. Mit heissem Wasser abschrecken und unter die Käserahmsosse mischen. Das Gemüse, Eigelb und Petersilie hinzugeben und in tiefe Teller verteilen. Mit dem restlichen Bavaria blu bestreuen und überbacken. :Quelle : Internet www.Bergader.de :Erfasser : Roland Pötschke Stichworte: Bergader

Stichworte	Käsegerichte

Walisisches Fondue

Für 4 Portionen

Zutaten

- *30 g Butter*
- *250 g Lauch; fein gehackt*
- *6 TL Mehl*
- *250 ml Bier*
- *315 g Milder Käse, gerieben*
- *Pfeffer*
- *Knusprige Brotwürfel*

Butter in einem Topf erhitzen. Den Lauch dazugeben, zudecken und bei milder Hitze 10 Minuten weichdünsten.

Das Mehl einrühren und 1 Minute anschwitzen. Das Bier dazugiessen und alles unter Rühren erhitzen, bis die Masse dickflüssig geworden ist.

Nach und nach den Käse hineingeben und rühren, bis der gesamte Käse geschmolzen ist. Mit Pfeffer würzen. In einen Fonduetopf umfüllen und knusprige Brotwürfel dazu reichen. ** Gepostet von Ingrid Benerts Erfasser: Ingrid Datum: 10.12.1995 Stichworte: Fondue, P4

Stichworte: P4, Fondue

Walliser Bauernfondue

Für 4 Portionen

Zutaten

- *200 g Bagnes-Käse*
- *200 g Gommer-Käse*
- *200 g Orsieres-Käse*
- *40 g Butter*
- *1 TL Kartoffelstärkemehl*
- *3 dl Milch*
- *Muskatnuß; gerieben*
- *Pfeffer aus der Mühle*

MMMMM---------------------------------DAZU-----------------------------

Gschwellti (*)

Bauernbrot MMMMM----------------------PROBIERT U.F. GUT BEFUNDEN------------------

- von Arthur Heinzmann

- Erfasst am 28.11.96 nach

- ausgewählte Walliser

- Rezepte Herausgeber:

- Walliser Verkehrsverband

- Provins Valais, Sion

Butter im Fonduecaquelon (Fonduepfännchen) zergehen lassen, Stärkemehl hinzufügen, leicht andämpfen und unter Rühren mit der Milch ablöschen. Etwas Pfeffer und Muskatnuss beifügen, weiterköcheln lassen. In diese Sauce den geriebenen Käse einrühren und langsam zum Kochen bringen. 2-3 Minuten auf mittlerem Feuer kochen lassen. Auf dem Tisch ein Rechaud bereitstellen. Fondue zusammen mit den Gschwelltu und dem Bauernbrot servieren. (*) Als 'Gschwellti' bezeichnet der Walliser seine in der Schale gekochten Kartoffeln. Zum Bauernfondue werden vorzugsweise sogenannte 'Gagla' sehr kleine Kartoffelchen, meist ungeschält gegessen. Dazu: Fendant :Stichworte : Brot, Fondue, Käse, Kartoffel, P1, Wallis Stichworte: P1, Brot, Käse, Kartoffeln, Wallis, Fondue

Stichworte Käsegerichte

Walliser Brotgratin

Für 4 Portionen

Zutaten

- *150 g Walliser Roggenbrot m. Nuss*
- *5 cl Weisswein*
- *120 g Raclettekäse*
- *2 Tomaten*
- *Basilikum*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Paprika edelsüß*

Brot in Scheiben schneiden und die Hälfte davon in eine mittelgrosse Gratinform legen und mit Weisswein beträufeln.

Käse und Tomaten in Scheiben schneiden und zuerst einige Käse- dann einige Tomatenscheiben auf das Brot legen. Mit Basilikum, Salz und Pfeffer leicht würzen.

Mit den restlichen Brotscheiben bedecken und diese ebenfalls mit Weisswein beträufeln. Restliche Tomaten- und Käsescheiben darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 230 Grad etwa 30 Minuten backen.

Vor dem Servieren mit Paprika und Pfeffer würzen. * Quelle: Unbekannt Erfasst: Arthur Heinzmann Erfasser: Arthur Datum: 03.05.1996 Stichworte: Käse, Brot, Gratin, Schweiz, P2

Stichworte: Schweiz, Gratin, Brot, Käse, P2

Walliser Fondue

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 Knoblauchzehe*
- *1 EL Mehl*
- *1 EL Butter*
- *1/2 l Milch*
- *600 g Gomser*
- *Pfeffer*
- *Muskat*

Den Caquelon mit Knoblauch ausreiben. Das Mehl in der Butter hellgelb werden lassen, vom Feuer nehmen und die Milch unter kräftigem Schlagen mit dem Schneebesen dazugiessen. Dann gute 5 Minuten unter weiterem Umrühren zu einer Art dünner weisser Sauce köcheln lassen. Den Gomser (Walliser Bergkäse) in Streifen geschnitten dazugeben und unter kräftigem Rühren zum Kochen und Schmelzen bringen. Würzen und wie gelernt servieren und essen. ** Gepostet von Christian Schröder Erfasser: Christian Datum: 30.01.1996 Stichworte: Fondue, Käse, P1

Stichworte: P1, Käse, Fondue

Walliser Käsestengel im Bierteig

Für 4 Portionen MMMMM-------------------------------BIERTEIG---------------------------

100 g Mehl

2 Eier

Salz

Pfeffer

wenig Öl

Bier MMMMM-----------------------------KÄSESTENGEL-------------------------

400 g Raclettekäse MMMMM---------------------------------SAUCE-----------------------------

200 g Speckwürfel

2 Zwiebeln

2 Tomaten

Petersilie; gehackt MMMMM-----------------------------ERFASST VON-------------------------

- Arthur Heinzmann im

- Januar 1997 nach einer

- Kreation von Älig Simon

- Hotel Croix d'Or und

- Poste Ch3985 Münster

Für den Teig Mehl und Eigelb mischen, Salz und wenig Öl zugeben und untermischen. Bier dazugeben und die Masse schlagen, bis ein fester Teig entsteht. Das steif geschlagene Eiweiß darunterziehen. Für die Käsestengel den Käse in 8 rechteckige Stengel schneiden, durch den Bierteig ziehen und schwimmend in der Fritüre ausbacken. Für die Sauce die Zwiebeln hacken und mit den Speckwürfel in der Pfanne dünsten. Tomaten schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Tomaten und Petersilie dazugeben und untermischen. Zu den Käsestengeln servieren. :Stichworte : Fritieren, Käse, P4 Stichworte: P4, Käse, Fritieren

Stichworte	Käsegerichte

Warmer Schafskäse

Für 4 Portionen MMMMM-------------------------------ZUTATEN:---------------------------

200 g Schafskäse

Knoblauch

Oregano (frisches ist

- sehr gut)

Pfeffer

Salz

Schafskäse in ca. 0,5 cm dicke Schnitten schneiden und in 4 flachen feuerfesten Förmchen (genannt Schiffle) verteilen. Mit gepresstem Knoblauch bestreichen, Oregano, Pfeffer und Salz drüberstreuen.

In der Mikrowelle ca. 3 min. bei 600 Watt wärmen.

Tips: Kleine Vorspeise * Olgastrasse ** Das Olgastrassen-Kochbuch von Barbara Burr Bitte geben Sie diese Rezepte immer nur als Gesamtheit weite Anregungen bitte an burr@rus.uni-stuttgart.de Erfasser: Barbara Datum: 16.09.1993 Stichworte: Olgastrasse, Mikrowelle, Käsegerichte, Schafskäse

Stichworte: Mikrowelle, Käse, Schafskäse, Olgastrasse

Welsh rarebit (Wales GB)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *250 g Cheshire- oder Cheddarkäse*
- *20 cl englisches helles Ale*
- *1 Essl. englischer milder Senf*
- *4 Scheib. Toastbrot*
- *Pfeffer*

Den Käse in feine Streifen schneiden, in eine Kasserolle geben und das Bier, den Senf und eine Priese Pfeffer hinzufügen. Unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Masse flüssig und glatt wird. Den Toast rösten und mit Butter bestreichen. Jede Scheibe einzeln auf einen gefetteten Teller legen, die vorbereitete Käsemasse darauf verteilen und die Toasts 3-4 Minuten im Grill oder Backofen überbacken. Ganz heiß servieren. Ein tradioneller Imbiss für morgens oder nachmittags. Dazu trinkt man ein gutes englisches Ale. Welsh rarebit kann auch als warme Vorspeise serviert werden. :Stichworte : Bier, England, Käse, P4 :Notizen (*) : : : Quelle: Biere aus aller Welt :Notizen (**) : : Stichworte: Bier, England, P4, Käse

Stichworte	Käsegerichte
*	Ruth Solasse

Welsh Rarebits (England)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *3 EL Milch*
- *250 g Streichschmelzkäse*
- *1 TL Senf; scharf*
- *1 Prise Pfeffer*
- *1/2 TL Worcestersosse*
- *1/8 l Bier; hell*
- *12 Scheibe Weissbrot*

Die Fachleute streiten sich darüber, ob dieses Käsegericht - wahrscheinlich stellt es die älteste warme Käsespeise dar - Welsh Rarebits (welsche Leckerbissen), oder Welsh Rabbit (welsche Kaninchen) heisst. In alten Kochbüchern ist fast immer die zweite Version zu finden. Dagegen besteht die neuere Küchenliteratur auf die Rarebits. Als ob das nicht schon genug des Zwiespalts wäre, gibt es auch noch zwei von einander abweichende Zubereitungsarten. Die Ältere: Käsemasse auf einen Teller geben und mit Brot heraustunken. Die Jüngere: Käsemasse etwas dicker anrühren, auf Brotscheiben streichen und im Ofen überbacken. Nachstehend beide Methoden.

Zubereitung A: Milch in einem kleinen Topf heiss werden lassen, den in Flöckchen zerteilten Käse zugeben, kurz ziehen lassen und durchrühren bis der Käse geschmolzen ist. Mit Senf, Pfeffer, Worcestersosse würzen. Zuletzt das Bier hineinrühren, die Masse nochmals heiss werden lassen. Weissbrot in Scheiben schneiden, nach Belieben leicht toasten. Die Brotscheiben auf dem Teller mit der Käsemasse übergiessen.

Zubereitung B: Käsemasse nur 3 tb Bier zugeben, auf getoastete Brotscheiben streichen, im vorgeheizten Backofen, oder unter dem Grill etwa 10 Minuten überbacken, bis der Käse cremig zerläuft. * Quelle: Erfasst von Arthur Heinzmann 03.11.1994 ** Gepostet von Arthur Heinzmann Date: Thu, 03 Nov 1994 Erfasser: Arthur Datum: 01.12.1994 Stichworte: Käse, P4

Stichworte: P4, Käse

Stichworte	Käsegerichte

Windbeutel mit Käsecreme I

Für 4 Portionen

FÜR DEN TEIG

- *1/4 l Wasser*
- *60 g Butter*
- *150 g Weizenmehl*
- *30 g Speisestärke*
- *5 klein. Eier*

FÜR DIE 1. FÜLLUNG

- *200 g Frischkäse*
- *60 g Butter*
- *1 klein. Bund Dill*
- *1 klein. Bund Schnittlauch*
- *1 klein. Bund Petersilie*
- *Salz*
- *frisch gemahlener Pfeffer*

FÜR DIE 2. FÜLLUNG

- *200 g Frischkäse*
- *60 g Butter*
- *10 g Paprikapulver*
- *2 EL Tomatenmark*

1. Das Wasser und die Butter zusammen aufkochen lassen, vom Herd nehmen. Mehl und Speisestärke zufügen, kräftig verrühren und auf der Kochplatte unter Rühren abbräunen lassen, bis ein glatter Teig entstanden ist.

2. Den Kloss etwas abkühlen lassen und die Eier nacheinander einrühren. Der Teig sollte eine zähe Konsistenz haben.

3. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntuelle füllen und kleine Windbeutel auf ein Backblech spritzen, nicht in zu engen Abstand (der Teig verdoppelt sich während des Backens). Im vorgeheizten Backofen bei 200GradC etwa 10 Minuten backen. Dann abkühlen lassen.

4. Erste Füllung:

Alle Kräuter waschen und hacken. Dann aus dem Frischkäse, der weichen Butter und den Kräutern eine Creme rühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Die Windbeutel quer aufschneiden, die unteren Hälften mit Käsecreme bespritzen und den Teigdeckel aufsetzen. Nach Belieben mit frischen Kräutern, Salatblättern und Tomaten garnieren.

Extra Tip: Statt der ersten Füllung können auch die Zutaten der zweiten Füllung verknetet und in die Windbeutel gespritzt werden.

Schmekt sehr gut zu jungem Wein. * Aus Neue Welt Erfasser: Lothar Datum: 22.02.1994 Stichworte: Party, Windbeutel, Brandteig, Käsecreme

Stichworte: Käse, Brandteig, Windbeutel, Party

Würziges Harzer-Tatar

Für 4 Portionen

Zutaten

- *200 g Harzer Käse*
- *20 g Butter*
- *1 kl. Zwiebel*
- *1 TL Senf*
- *1 Eigelb*
- *Paprikapulver*

Harzer Käse und Butter mit einer Gabel zerdrücken. Zwiebeln ganz fein hacken, mit Senf, Paprika und Eigelb vermischen. Wenn das Tatar etwas zu scharf ist, saure oder süsse Sahne zugeben. * Quelle: Winke & Rezepte 10 / 94 der Hamburgischen Electricitätswerke AG Erfasser: Lothar Datum: 27.02.1995 Stichworte: P4, Harzer, Käse

Stichworte: P4, Käse, Harz

Würzkäse

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 mittelgrosse Zwiebeln*
- *250 g Magerquark*
- *2 Päckchen Frischkäse a 200 g*
- *2 Röllchen Kapern*
- *100 g Butter*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Paprika*

Zwiebeln kleinschneiden. In einer Schüssel den Quark und den Frischkäse miteinander vermengen. Die Zwiebeln und ein Röhrchen Kapern dazugeben. In der Zwischenzeit auf kleiner Flamme die Butter zerlassen. Den Quarkkäse salzen und etwas pfeffern und zum Schluss die heisse braune Butter darübergiessen. Vorsichtig vermengen. Die Masse in das Geschenktöpfchen füllen, mit Paprika bestreuen und mit den restlichen Kapern garnieren. Im Kühlschrank stellen. Bald verschenken (oder selber essen...). ** From: c.bluehm@link-f.comlink.de Date: Fri, 04 Dec 1992 05:09:00 CET Newsgroups: zer.t-netz.essen Erfasser: Christian Datum: 04.06.1993 Stichworte: ZER, Käse, Würzkäse, Käsegerichte

Stichworte: Käse, Würzkäse, ZER

Ziegenkäse in Knoblauchmarinade

Für 4 Portionen MMMMM-------------------------------ZUTATEN---------------------------

8 Knoblauchzehen

50 g Schalotten

400 g Runder Ziegenkäse

2 Thymianzweige

2 Salbeiblätter

1 zerriebenes Lorbeerblatt

grob zerstoßener

Schwarzer Pfeffer

250 ml Olivenöl

Schalotten in Ringe schneiden. Den Ziegenkäse in dicke Scheiben teilen. In einen Steinguttopf oder ein Glas schichten, Knoblauch, Schalotten, Kräuter und Pfeffer dazugeben. Das Öl darübergießen. Der Käse sollte 2 Tage durchziehen und kann dann zu geröstetem Vollkorn- oder Knoblauchbrot serviert werden. Anstelle von Ziegenkäse kann man auch Schafskäse nehmen. :Stichworte : Käse, Knoblauch, Marinade, P4 :Notizen (*) : : : Quelle: Knoblauch Rezepte Erfasst von M. Herrsche Stichworte: P4, Käse, Knoblauch, Marinade

Stichworte	Käsegerichte
*	915 kcal Die Knoblauchzehen und die Schalotten schälen. Den Knoblauch in Scheib

Ziegenkäse mit gekochtem Gemüse

Für 4 Portionen

Zutaten

- *100 g. Möhren, in Scheiben*
- *100 g. Sellerie, in Scheiben*
- *50 ml Weisswein*
- *etwas Koriander*
- *50 ml Olivenöl*
- *200 g. Ziegenkäse, weich*
- *1 Bd. Schnittlauch*

Möhrenscheiben und Sellerie mit dem Koriander in Weisswein und Olivenöl bei mittlerer Hitze 10 Minuten kochen. Marinade und Gemüse abkühlen lassen.

Die Marinade mit dem feingeschnittenen Schnittlauch mischen.

Ziegenkäse auf der Marinade anrichten und die Gemüse hübsch darum legen.

Info: Pro Portion ca. 185 kcal/779 kJ. * Quelle: Rezepte mit Pfiff ** Gepostet von Joachim M. Meng Date: 01 Oct 1994 Erfasser: Joachim Datum: 26.10.1994 Stichworte: Gemüse, Käse, Beilage, P4

Stichworte: Gemüse, P4, Käse

Stichworte	Käsegerichte

Ziegenkäse mit Radieschen

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Picandou; Ziegenfrischkäse - a ca. 40 g*
- *Weisser Pfeffer; grob - zerstossen*
- *1/3 Bd. Kerbel*
- *1/3 Bd. Radieschen*
- *50 ml Olivenöl; extra vergine*

-- e&t -- posted by K.-H. Boller -- modified by Bollerix

Den Ziegenkäse von beiden Seiten kräftig mit Pfeffer würzen. Den Kerbel grob hacken. Die Radieschen waschen, putzen und in dünne Scheiben schnei- den.

Den Käse im Kerbel wälzen. Zuerst die Hälfte der Radieschenscheiben, dann Käse und wieder Radieschen auf einer flache Schale anrichten. Mit dem Olivenöl begiessen und mit dem restlichen Kerbel bestreuen.

Zubereitung: ca. 15 Minuten

Pro Portion: ca. 231 kcal * Quelle: ** Gepostet von K.-H. Boller Date: 9 Apr 95 13:0 Erfasser: K.-H. Datum: 01.06.1995 Stichworte: Beilage, Käse, P12

Stichworte: Käse, P12

Ziegenkäseschnitten

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 Scheib. Graubrot*
- *200 g Ziegenfrischkäse*
- *100 g Creme fraiche*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Paprikapulver*
- *1/3 Bd. Radieschen*
- *2/3 EL Schnittlauchröllchen*
- *1 EL Kürbiskernöl*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-essen & trinken 4/97

- erfasst von Petra Holzapfel

Die Brotscheiben halbieren und goldbraun rösten. Den Ziegenkäse mit Creme fraiche, Salz, Pfeffer und Paprikapulver verrühren, auf die Brotscheiben streichen. Die Radieschen in Stifte schneiden und mit den Schnittlauchröllchen darüberüberstreuen. Zuletzt jede Scheibe mit Kürbiskernöl beträufeln.

Stichworte: Aufbau, Aufstrich

Ziger (oder Zieger)

Für 4 Portionen

Zutaten

- *Ziger*

Karin Rügg erzählt wie man Ziger in den Graubünden gemacht hat:

(...) Staunend habe ich in der Alphütte dem Senn zugeschaut:

Da hin ein Kupferkessel - so gross, dass ich hätte drin baden können - an einem Eisenarm. Der Senn schüttete die durch ein Papierfilter gesiebte Milch aus Eimern in den Kessel und entfachte das Feuer. (...) Der Mann (...) Rührte mit einer Holzkelle im Kessel und prüfte mit dem Finger gelegentlich die Temperatur. Ich wette, es waren genau 36 o, obwohl er kein Thermometer benutzte. Dann gab er das Lab bei. (...) Es bewirkt, dass die Milch gerinnt. (...)

Es mochte eine halbe Stunde verstrichen sein. Aus der eingelabten Milch war eine Art fester Pudding geworden. Den musste der Senn jetzt 'brechen'. Dazu nahm er ein Gerät: Einen rechteckigen Rahmen, der mit einer Art Saiten - es mögen zehn oder zwölf gewesen sein - bespannt war. Man nennt das Gerät denn auch Käseharfe. Er hielt es an einem Stiel und zerschnitt damit die Milchmasse kreuz und quer. Nache einer weiteren Wartezeit hatte sie sich geteilt: Der Käse war auf den Boden gesunken, die grünliche Molke schwamm obenauf. Mittels eines Tuches (des Käsleinens) wurde die Käsemasse aus dem Kessel gehoben und die Molke nun ausgepresst. Die Masse wurde in eine Holzform gegeben, die auf einem leicht schräggestellten Brett stand. Die Abflussrille dieses Bretts mündete in einen Eimer. So konnte die noch zurückgebliebene Molke abfliessen.

Die gesamte Molke wurde nochmals erhitzt, diesmal bis zum Siedepunkt, und dann im Kessel ausgekühlt. Dadurch stieg das noch darin verbliebene Eiweiss and die Oberfläche, wurde dann abgeschöpft und ebenfalls in Holzformen gepresst. Das ergab, was ich noch lieber ass als Käse: Ziger. (...)

Bemerkung: Diese Ziger-Art darf natürlich mit dem Glarner-Schabziger nicht verwechselt werden. Mit dieser Ziger- Art kann man sowohl für salzige wie auch für süsse Gerichte verwenden ! * Quelle: K. Rüegg, W.-O. Feisst, Essen wie damals, Was die Grossmutter noch wusste Band 4, A.Müller-Verlag, ISBN3-275-00947-88 Erfasst von Rene Gagnaux 20.05.1994 Erfasser: Rene Datum: 10.06.1994 Stichworte: Käse, Info, Ziger, P1

Stichworte: P1, Käse, Informationen, Ziger

Zucchetti ripieni - Gefüllte Zucchinistückchen

Für 4 Portionen

Zutaten

- *4 mittl. Zucchini*
- *2 Eier*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *80 g Parmesan; gerieben*
- *1 EL Olivenöl*
- *1 mittl. Zwiebel*
- *Knoblauch nach Belieben*
- *Petersilie*
- *Basilikum*
- *1 Semmel*
- *1 dl Milch*
- *Paniermehl*
- *Olivenöl zum Backen*
- *Salbeiblätter*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-Lify Bucher, Yvonne

- Tempelmann,

- Tellergeschichten aus dem

- Süden - Mamminas Rezepte

- AT Verlag, Aarau erfasst

- von Petra Holzapfel

Zwiebel. Petersilie und Basilikum fein schneiden, Knoblauch auspressen. Die Zwiebel in Milch 10 Minuten einweichen, ausdrücken und zerkleinern. Die Zuchini in 8 cm lange Stücke schneiden und blanchieren. Abtropfen, abtrocknen, auskühlen lassen und längs halbieren. Das Mark ausschaben, dabei die Flüssigkeit durch ein Sieb abgiessen. Eier, Salz, Gewürze und Parmesan verrühren. Zwiebel, Knoblauch, Petersilie und Basilikum im Olivenöl andämpfen. Die Semmel dazugeben, kurz auf mittlerer Hitze dämpfen. Die Mischung vom Feuer nehmen, Zucchinimark und die Eier-Käsemischung daruntermischen. Die Masse soll möglichst trocken sein. Die fertige Mischung in die ausgekühlten halben Zucchinistücke füllen und mit wenig Paniermehl bestreuen. Ein frisches Salbeiblatt darauflegen. In der Bratpfanne Öl ziemlich warm werden lassen und das Gemüse zuerst mit der gefüllten Seite nach unten goldbraun braten. Dann wenden und auf kleiner Hitze 5-8 Minuten weichdämpfen. Auf vorgewärmter Platte anrichten und mit Risotto oder Pasta servieren. Kann auch kalt oder warm als Vorspeise serviert werden.

Stichworte: Zucchini

Zucchini-Käse-Souffle

Für 4 Portionen

Zutaten

- *500 g Zucchini*
- *4 Eier; getrennt*
- *100 g Parmesan; gerieben*
- *20 g Butter*
- *Thymian*
- *Salz*

BECHAMELSAUCE

- *30 g Butter*
- *40 g Mehl*
- *1/4 l Milch*
- *Kräutersalz*
- *Pfeffer*

MMMMM--------------------------------QUELLE----------------------------

-Was die Grossmutter noch

- wusste, Folge 88 vom

- 15.07.1993 erfasst von

- Petra Holzapfel

Die Zucchini waschen, Blueten- und Stielansätze entfernen und die Zucchini grob raspeln. Die Zucchini in eine Kasserolle geben und bei mittlerer Hitze so lange leicht dünsten, bis alle Flüssigkeit verdunstet ist. Dann herausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen. Für die Sauce die Butter in eine kleine Kasserolle geben und langsam erhitzen. Das Mehl hineinstreuen und leicht anschwitzen. Danach die Milch zugiessen und mit einem Schneebesen unterrühren. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Nach 4-5 Minuten vom Herd nehmen, mit Kräutersalz und weissem Pfeffer uwerzen, etwas abkühlen lassen. Eine kleine Auflaufform mit Butter in den auf 200°C vorgeheizten Backofen geben. Eigelb, geriebenen Parmesan und Thymian in die inzwischen etwas abgekühlte weisse Sauce geben, gut verrühren , anschliessend die Zucchini zugeben und alle Zutaten gut vermischen. Eiweiss mit Salz zu schnittfestem Schnee schlagen und vorsichtig unter die Zucchinimasse heben. Die Auflaufform mit der zerlassenen Butter aus dem Backrohr nehmen, mit der Zucchinimasse füllen und das Souffle etwa 15-20 Minuten im Backofen goldgelb backen. Sofort servieren.

Stichworte: Zucchini, Soufflé